



LS-PG-001. Lineamientos generales para la donación de alimentos ante la alerta sanitaria por COVID-19

Versión: 001

Fecha de elaboración: 22 de abril del 2019

Elaborado por:

Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura
Servicio Nacional Seguridad Animal
Universidad de Costa Rica- CITA
Universidad Nacional
Instituto Tecnológico de Costa Rica- Red PDA
Automercado

Aprobado por:

Ministerio de Salud- Despacho Ministerial

Índice

Índice	1
1. Prólogo.....	2
2. Objetivo y campo de aplicación	3
3. Referencias documentales.....	4
4. Definiciones y terminología	4
5. Abreviaturas	6
6. Contenido técnico / requisitos técnicos.....	6
Lineamientos para los Comités Municipales de Emergencia	6
Lineamiento para Centros de Acopio.....	8
Aspectos de organización	8
Lineamientos para que el centro de acopio reciba alimentos.....	8
Condiciones de almacenamiento y embalaje de alimentos en los centros de acopio.....	10
Lineamientos para los operarios de los vehículos repartidores:	11
Para las Personas beneficiarias.....	12
Mensaje del encargado de comunicación del CME	13
7. Observancia.....	13
8. Anexos.....	13
Anexo 1 Lineamientos para la recepción de alimentos con fecha de caducidad sobrepasada.....	13
Anexo 2 Lineamientos para el consumo de alimentos con fecha de caducidad sobrepasada.....	16
Anexo 3. Recomendaciones gráficas	18

1. Prólogo

El Ministerio de Salud es la instancia rectora, según la Ley General de Salud N° 5935, cuya misión es “Institución que dirige y conduce a los actores sociales para el desarrollo de acciones que protejan y mejoren el estado de salud físico, mental y social de los habitantes, mediante el ejercicio de la rectoría del Sistema Nacional de Salud, con enfoque de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, propiciando un ambiente humano sano y equilibrado, bajo los principios de equidad, ética, eficiencia, calidad, transparencia y respeto a la diversidad”

Este lineamiento ha sido desarrollado en cumplimiento con los criterios técnicos establecidos en la Normativa Jurídica, las Normas técnicas institucionales y aquellas que se han definido mediante los Decretos Ejecutivos emitidos por el Poder Ejecutivo en los preparativos y respuesta ante la emergencia por COVID-19.

Este lineamiento fue aprobado por el Ministerio de Salud en la fecha del 22 de abril del 2020. Este lineamiento está sujeto a ser actualizada permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

A continuación, se mencionan las organizaciones que colaboraron en la elaboración de este lineamiento:

<i>Participantes</i>	<i>Organización</i>
Priscilla Herrera	Directora General de Salud, Ministerio de Salud
Jennifer Lee	Ministerio de Salud
Ana Cristina Quirós S.	Viceministra MAG
Maikol Sosa	MAG
Rosa Brenes	MAG
Tania López	ONS-MAG
Esaú Miranda	SFE-MAG
Fernando Araya	SFE-MAG
Silvia Niño	SENASA-MAG

Oliver Cruz	SENASA-MAG
Carmela Velázquez	CITA-UCR
Jessie Usaga	CITA-UCR
Lohendy Muñoz	UNA
Laura Brenes	TEC- Red PDA
Alberto Alonso	Automercado

2. Objetivo y campo de aplicación

La aplicación de estos lineamientos es obligatoria y va dirigida a los comerciantes mayoristas y minoristas, bancos de alimentos, redes de distribución de alimentos, organizaciones de bien social y cualquier persona física o jurídica que done alimentos o acopie y distribuya donaciones de alimentos en el territorio nacional, como parte de las acciones de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería para la atención de la alerta por COVID-19.

Estos lineamientos se revisarán de forma periódica y se publicará la versión vigente en la página web del Ministerio de Salud, en el siguiente link:

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/741-noticias-2020/1532-lineamientos-nacionales-para-la-vigilancia-de-la-infeccion-por-coronavirus-2019-ncov>

La donación de alimentos tiene su fundamento legal en el artículo 199 de la Ley 5395. Ley general de Salud, que establece:

“Artículo 199.—Para efectos legales y reglamentarios se estimará que un alimento es legalmente susceptible de ser destinado y entregado al consumo de la población cuando corresponda la designación, a la definición y a las características generales, organolépticas, físicas, químicas, microbiológica y microscópicas que le den y asignen, respectivamente, el reglamento o las normas sanitarias y de calidad de alimentos aprobadas por el Ministerio o suscritas por el Gobierno en virtud de convenciones internacionales.”

- Ley N° 5395, del 30 de octubre de 1973. Ley General de Salud publicada en La Gaceta N° 222, en su Alcance 172 del 24 de noviembre de 1973.

- Ley N° 8495 del 06 de abril de 2006. Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal publicada en La Gaceta N° 93 del 16 de mayo de 2006.
- Decreto Ejecutivo N° 37057 del 20 de febrero de 2012. Publica Resolución N° 276-2011 (COMIECO-LXI): y su Anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene Para Alimentos No Procesados y Semiprocesados y su Guía de Verificación.
- Decreto Ejecutivo N° 37280 del 18 de junio de 2012. Publica Resolución N° 280-2012 (COMIECO-LXII) de fecha 14 de mayo de 2012 y su Anexo: "Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados" (Preenvasados)" Publicado en La Gaceta N° 180 del 18 de agosto de 2012 en su Alcance N° 133.
- Decreto Ejecutivo N° 41420 del 16 de julio del 2018. Publica Resolución N° 402-2018 (COMIECO-LXXXIII) de fecha 28/06/2018 y su Anexo: "Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos". Publicado en La Gaceta N° 238 del 21 de diciembre del 2018, en el Alcance: 222.

3. Referencias documentales

- L.Manzocco, .. (2016). *Science Direct*. Recuperado el 14 de 04 de 2020, de <https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/shelf-life>
- *UTAH FOOD BANK*. (15 de 04 de 2020). Obtenido de https://www.utahfoodbank.org/wp-content/uploads/2017/02/Complete_Guide_09-25-12.pdf

4. Definiciones y terminología

Los coronavirus (CoV): son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). El coronavirus nuevo es un virus que no había sido identificado previamente en humanos.

Tipos: Es importante tener en cuenta que existen otros cuatro coronavirus humanos endémicos a nivel global: HCoV-229E, HCoV-NL63, HCoV-HKU1 y HCoV-OC43. Estos coronavirus son diferentes al nuevo coronavirus llamado SARS-CoV-2 que produce la enfermedad llamada COVID-19.

¿Qué es y cómo se transmite el COVID-19?: es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, se transmite por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada habla, tose o estornuda, también si estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden tocar estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca (OPS/OMS, 2020).

Alimentos no perecederos: son aquellos que no se deterioran con ninguno de los factores de temperatura, humedad y presión y sí con el mal manejo de los mismos y por condiciones no determinadas según su empaque. Por su naturaleza, estos productos tienen una larga vida útil y no requieren refrigeración para su conservación. Productos comercialmente estériles como por ejemplo los enlatados (atún, maíz, vegetales mixtos, salsa de tomate, sopas, garbanzos, entre otros) y alimentos secos o deshidratados pertenecen a esta categoría.

Alimento no procesado: es el alimento que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles

Alimentos perecederos: son aquellos que comienzan su descomposición de modo sencillo y muy rápido. En esa descomposición o deterioro tendrán mucho que ver factores como la temperatura, la humedad y hasta la presión atmosférica. Los alimentos perecederos sufren deterioro microbiológico o pueden volverse inseguros de consumir si no se mantienen refrigerados a menos de 5 ° C o congelados. Los ejemplos de alimentos que deben mantenerse refrigerados incluyen derivados de carne, pollo, pescado y productos lácteos.

Alimento previamente envasado (preenvasado): todo alimento envuelto o envasado, empaquetado) en ausencia del consumidor listo para ofrecerlo a este o para fines de hostelería.

Alimentos procesados: es el alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación.

Alimento semiprocado: es el alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y que requiere de un tratamiento previo a su consumo ulterior.

Banco de alimentos: es una organización basada en el voluntariado y sin fines de lucro cuyo objetivo es la obtención, rescate y distribución de alimentos, especialmente no perecederos, de empresas y

supermercados, a través de instituciones caritativas y de ayuda social oficialmente reconocidas que tienen el contacto más cercano con los colectivos de personas necesitadas, evitando cualquier desperdicio o mal uso.

Centro de acopio o receptores: Son los bancos de alimentos o cualquier otra organización pública o privada que preste el servicio de recolección, almacenamiento y distribución de alimentos para su donación de estos a las personas necesitadas producto de la emergencia provocada por el COVID-19.

Fecha de vencimiento o caducidad: fecha en que termina el periodo después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamientos_nacionales_vigilancia_infeccion_coronavirus_v11_02042020.pdf

5. Abreviaturas

- Ministerio de Salud (MS)
- Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS)
- Coronavirus 2019 (COVID-19)
- Ministerio de agricultura y ganadería (MAG)
- Comisión nacional de emergencias (CNE)

6. Contenido técnico / requisitos técnicos

Lineamientos para los Comités Municipales de Emergencia

- Los Comités Municipales de Emergencias (CME) serán los encargados de identificar los posibles beneficiarios de las donaciones de alimentos que se recauden para la atención de la emergencia provocada por el COVID-19.
- Las donaciones deben ser canalizadas por los Comités Municipales de Emergencias y entregadas a personas que no tengan trabajo, que hayan perdido su empleo o se les haya suspendido temporalmente su contrato de trabajo o reducido su jornada laboral por causa de la pandemia o se encuentren en condición de vulnerabilidad. Se pueden utilizar las

plataformas establecidas para selección de beneficiarios establecidas por los Gobiernos locales

- La identificación de los posibles beneficiarios deberá ser realizada por el Comité Municipal de Emergencias de cada cantón, para ello podrá utilizar la información que le suministren las organizaciones que se dedican a la recepción y donación de alimentos, sin que se reduzca exclusivamente a estos beneficiarios. Se debe tener en consideración que, por la situación d emergencia, familias que en otras circunstancias podían solventar sus necesidades han quedado sin trabajo y por ende sin ingresos y por lo tanto en esta coyuntura requieran de subsidios como la donación de alimentos.
- Los Comités Municipales de Emergencias deberán levantar un registro de posibles beneficiarios y de los centros de acopio a fin de evitar duplicidad en la entrega de donaciones y garantizar que los centros de acopio sigan los lineamientos aquí establecidos.
- Los Comités Municipales de Emergencias incentivarán la donación, a nivel empresarial o a título personal y cualquier iniciativa para la recolección de donaciones de alimentos.
- Para la recolección y distribución de las donaciones de alimentos, los Comités Municipales de Emergencia coordinarán de preferencia con organizaciones autorizadas para la recepción y distribución de alimentos. En caso de que el cantón o cerca de él, no se cuente con alguna organización, se podrá improvisar un centro de acopio que tendrá que cumplir con los lineamientos establecidos en este documento.
- El Comité Municipal de Emergencia determinará la forma de entrega de donaciones, la cual debe asegurar que no haya aglomeración de personas, siguiendo los establecimientos establecidos en lineamientos sanitarios, por lo que se sugiere. la misma sea realizada a través de repartidores que deben estar ligados al Comité Municipal de Emergencias o al centro de acopio.
- En casos donde no sea posible realizar entregas a domicilio, se deberá mantener la distancia mínima de 1.8 m entre los voluntarios del centro de acopio, entre los beneficiarios y el voluntario del centro de acopio y el beneficiario según corresponda. Estos lugares deberán facilitar las condiciones para que voluntarios puedan realizar un adecuado y frecuente lavado de manos o bien proveer a los voluntarios con alcohol gel. Las superficies de contacto frecuente con beneficiarios y voluntarios, como por ejemplo las mesas para preparación de paquetes de alimentos o superficies para entrega de alimentos, deberán desinfectarse con regularidad.

Lineamiento para Centros de Acopio

Aspectos de organización

- El acopio de las donaciones de alimentos para la atención de la emergencia provocada por la pandemia del COVID-19 se hará a través de los Centros de Acopio, de preferencia se realizará a través de organizaciones que cuentan con autorización para la recepción y distribución de alimentos, no obstante, se podrá improvisar centros de acopio
- El centro de acopio deberá llevar un registro de las cantidades de alimentos recibidas y entregadas.
- Es necesario tener certeza del origen y registro de los productos que van a hacer donados ya que en caso de presentar problemas inocuidad alimentaria se debe proceder al retiro específico y preciso de los mismos.
- Debe llevar un registro con el nombre de los beneficiarios a los cuales les fue entregada la donación y remitirá periódicamente al Comité Municipal de Emergencias el listado de los beneficiarios que recibieron la donación.
- Todo manipulador de los alimentos o colaborador en centros de acopio o de la distribución de los productos, debe estar libre de sintomatología respiratoria o gastrointestinal como diarrea, vómito, fiebre, tos, o similares.

Lineamientos para que el centro de acopio reciba alimentos

- De preferencia se aceptarán para la donación alimentos no perecederos pre-empacados o a granel.
- En cuanto a la fecha de caducidad de los alimentos donados está no debe estar sobrepasada, no obstante, se permitirá la donación de alimentos no perecederos cercanos a la fecha de expiración o posterior a la fecha de expiración que cumplan con los requisitos especificados en el anexo 1 de este documento.
- Se aceptará para donación alimentos perecederos que no requieran refrigeración o congelación para su conservación. Sin embargo, si el centro de acopio cuenta equipo para

el almacenamiento y distribución que garanticen la cadena de frío, en los tiempos previos a la fecha de caducidad o la establecida en el anexo 1, se permitirá el recibo de alimentos perecederos que requieran refrigeración o congelación.

- De preferencia se recibirán alimentos cuya fecha de caducidad no este pronta a vencer. En caso de productos con fecha de caducidad pronta a vencer o vencida se debe tomar en cuenta los requisitos establecidos en el anexo 1.
- El empaque de los productos procesados debe ser el original y debe estar íntegro, cerrado, sin abolladuras, hendiduras, libres de corrosión u oxidación.
- Las etiquetas de los productos procesados pre-empacados deben ser las originales y ser legibles.
- No son candidatos a la donación, alimentos preparados (incluyendo no perecederos) manufacturados a nivel casero o de forma esporádica por establecimientos informales; incluyendo conservas caseras, productos de panificación o repostería, helados, entre otros.
- No se permite la donación de alimentos en envases sucios, corroídos, abiertos o rotos, inflados, fisurados, latas arrugadas o productos procesados sin etiqueta o con etiqueta dañada o no legible.
- No podrán donarse alimentos con evidente señal de deterioro, como, por ejemplo: crecimiento de mohos en la superficie, presencia de plagas o insectos, rancidez o dureza extrema, entre otros.
- No podrán aceptarse productos abiertos o empacados en envases diferentes a los originales, no podrán ser donados.
- No se deben aceptar alimentos procesados falsificados, adulterados o sin registro sanitario. El registro sanitario puede verificarse en <https://registrelo.go.cr/>. Y en general no se recibirán productos de establecimientos no registrados
- No se podrán donar productos frescos (frutas y hortalizas) con señales evidentes de deterioro como por ejemplo daños mecánicos pronunciados, infestación por plagas o insectos, aromas desagradables, crecimiento microbiológico evidente, pudrición, entre otros. Las frutas y vegetales que serán donados deben estar preferiblemente lavados con aguas potables y empacadas en, mallas, cajas o canastas limpias y desinfectadas. Los mismos deben haberse cultivado siguiendo las “Buenas Prácticas Agrícolas”.
- No se debe recibir carnes, pescados o mariscos o productos cárnicos procesados no congelados.

- No se debe aceptar suplementos para la dieta ni bebidas energizantes o alcohólicas.
- Sobrepasada la fecha de caducidad, no se podrán donar productos perecederos refrigerados tales como lácteos, cárnicos, pescados y mariscos, alimentos listos para consumir, alimentos mínimamente procesados y productos derivados de frutas y vegetales, dado que, por su naturaleza, podrían presentar un crecimiento inaceptable de microorganismos y cambios drásticos en el perfil físico, químico, nutricional y/o sensorial.
- Sobrepasada la fecha de caducidad, no se podrán donar, levadura ni, fórmulas infantiles o para adultos mayores deshidratadas empacadas en bolsa, frascos o enlatados
- Los centros de acopio pueden aceptar para su donación, una vez sobrepasada la fecha de caducidad los siguientes productos según los criterios tomados de *“Utah Food Bank, Safe Food Donation and General Consumption Guidelines”* (UTAH FOOD BANK, 2020), establecido en el anexo 1.

Condiciones de almacenamiento y embalaje de alimentos en los centros de acopio

- El sitio de almacenamiento de los productos donados debe reunir condiciones de higiene, ser ventilado y no permitir la exposición a la luz o calor excesivos ni al polvo y la lluvia.
- Se debe asegurar que el primer producto en ser almacenado o aquel con la fecha más próxima a vencerse o ya vencido sea el primero en salir.
- No se debe almacenar producto directamente sobre el suelo, debe usarse estantería o tarimas. Además, se debe cuidar que el peso de las cajas o paquetes no dañe los productos.
- Las frutas y vegetales frescos no deben tocar el suelo durante la cosecha el almacenamiento, el transporte o su distribución, las cajas donde se depositen estos alimentos deben estar limpias y desinfectadas.
- Si el centro de acopio recibe alimentos que requieran refrigeración o congelados, debe contar con cámaras de refrigeración o congeladores y controles de temperatura que permitan garantizar la inocuidad del producto.
- Al embalar los paquetes con los diferentes productos no se puede mezclar productos frescos con los productos pre-empacados y se debe cuidar que no se dañe el empaque de los mismos.
- Bolsas, canastas, sacos o cajas que se utilicen para empacar paquetes de alimentos no se podrán colocar directamente en el suelo para su almacenamiento, deberán estar limpios y

ser adecuados para el almacenamiento temporal de alimentos. No se podrán utilizar contenedores o bolsas utilizadas previamente para almacenar agroquímicos u otro producto con toxicidad para el ser humano.

- La atención a los donadores y beneficiarios deberá realizarse cumpliendo los lineamientos establecidos para mantener el distanciamiento de 1.8 m.

Lineamientos para los operarios de los vehículos repartidores:

- Es responsabilidad del Comité Municipal de Emergencia o del centro de acopio el transporte a domicilio, para ello debe capacitar a sus operadores para que conozcan estos lineamientos.
- Todo manipulador de los alimentos u operario en centros de acopio o de la distribución de los productos, debe estar libre de sintomatología respiratoria o gastrointestinal como diarrea, vómito, fiebre, tos, o similares.
- Los operarios deben usar ropa o uniforme limpio todos los días.
- Los operarios deben lavarse las manos, antes de tomar la carga para ingresar los productos al vehículo. Si no tiene lavamanos cerca utilizar alcohol gel.
- Los operarios deben asegurar la limpieza diaria interna y externa del vehículo.
- Antes de introducir los alimentos al vehículo debe desinfectarlo con toalla desechable y solución desinfectante.
- El operador del vehículo debe disponer de artículos de limpieza como alcohol gel y toallas desechables.
- Revisar el buen funcionamiento y el mantenimiento del aire acondicionado, del vehículo, o del sistema de enfriamiento, cuando aplique.
- Si el operador porta lapicero, el mismo debe ser desinfectado en cada salida del establecimiento con toalla desechable y solución desinfectante. Se recomienda que el operador porte su propio lapicero limpio y desinfectado.
- El celular del operador debe ser desinfectado con toalla desechable y solución desinfectante, luego de cada entrega.
- El operador no debe colocar el pedido de alimentos en el piso o suelo antes ni durante la entrega.

- El centro de acopio de alimentos donados debe asegurar que los paquetes estén debidamente sellados para evitar la manipulación o contaminación de los alimentos.
- El beneficiario debe indicar al operador el sitio donde debe colocar la donación, esto debe ser una mesa, silla o banco, nunca en el suelo, colocado a la entrada de la vivienda. El operador debe colocar la entrega en la superficie indicada y se debe retirar 1.8 metros para que el beneficiario pueda tomar la donación de alimentos.

Para las Personas beneficiarias

- En el caso de que las donaciones sean entregadas en las viviendas de los beneficiarios, estos deben colocar una superficie limpia (mesa, silla, banco) cerca de la entrada de sus viviendas a fin de que, en ella, los operarios o repartidores de las donaciones, puedan colocar los paquetes.
- Desinfecte todos los recipientes o empaques de los alimentos que le fueron entregados con una toalla con solución desinfectante y déjela actuar por 20 segundos, remueva cualquier exceso de humedad con una toalla de papel y lávese las manos una vez finalizada esta labor.
- Las frutas y vegetales frescos deben ser lavados, desinfectados según el tipo de producto de que se trate, los mismos deben ser almacenados secos y en un recipiente limpio y previamente desinfectado.
- Almacene los productos en un sitio fresco, seco y limpio, o si lo prefiere, dependiendo del producto de que se trate puede refrigerarlo o congelarlo.
- Los productos perecederos refrigerados (lácteos, cárnicos, alimentos listos para consumir, alimentos mínimamente procesados y productos derivados de frutas y vegetales), así como algunos alimentos no perecederos como levadura, alimentos fórmulas infantiles o para adultos mayores deshidratados empacados en bolsa, frascos o enlatados no deben ser consumidos una vez sobrepasada su fecha de caducidad.
- Las personas beneficiarias pueden consumir, una vez sobrepasada la fecha de caducidad los siguientes productos según los criterios tomados de “*Utah Food Bank, Safe Food Donation and General Consumption Guidelines*” (UTAH FOOD BANK, 2020), establecido en el Anexo 2.

Mensaje del encargado de comunicación del CME

"En Costa Rica estamos destinando todos los esfuerzos y recursos necesarios para responder integralmente a este desafío: ante la presencia del COVID-19 en nuestro país.

Contamos con un plan de respuesta activado, y ahora nuestro reto es la contención de la enfermedad y la atención de los afectados económicamente. Todos debemos contribuir y aplicar los lineamientos y protocolos del Ministerios de Salud para proteger a la población".

7. Observancia

<i>Instancia que ejerce control -regulación sobre este lineamiento</i>	<i>Medios de Verificación / Evidencia</i>
MAG	Herramienta de evaluación
Área Rectora de Salud	Herramienta de evaluación Visita de supervisión
Comité Municipal de Emergencia	Vistas de supervisión

8. Anexos

Anexo 1 Lineamientos para la recepción de alimentos con fecha de caducidad sobrepasada.

Tabla 1. Productos que pueden ser aceptados para su donación una vez sobrepasada la fecha de caducidad

Producto	Tiempo aceptado después de sobrepasada la fecha de caducidad
Huevos	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento
Panes	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento
Tortillas	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento
Repostería	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento. No se debe aceptar repostería con rellenos de cremas o carnes
Mayonesa	Se puede aceptar hasta con 2 meses después de la fecha de vencimiento

Leche, bebidas lácteas y otras bebidas como de soya, de larga duración	Se puede aceptar hasta con 3 meses después de la fecha de vencimiento
Aceite y grasas de cocina	Se puede aceptar entre 5 y 11 meses después de la fecha de vencimiento
Bebidas (sodas, jugos, té, bebidas para deportistas)	Se puede aceptar hasta con 9 meses después de la fecha de vencimiento
Alimentos comercialmente estériles (enlatados, conservas en frascos, productos estables a temperatura ambiente empacados en bolsas flexibles)	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Conservas en frascos de vidrio o plástico	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Cereales de desayuno, galletas y Snacks	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Kétchup, mostaza, salsas, aderezos, vinagre, pepinillos, aceitunas	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Granos y leguminosas, (arroz, avena, frijoles, lentejas, garbanzos, etc)	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Palomitas de maíz	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Pastas secas (espaguetis, caracolitos, canelones, etc.)	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Harinas (harina, masa, mezclas para queques, etc	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Almidón	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Polvo para hornear	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
Azúcar y azúcar morena	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento

Especies sazonadores	y	Se puede aceptar hasta con 1 año después de la fecha de vencimiento
-------------------------	---	---

Tabla 2. Productos que pueden ser aceptados para su donación una vez sobrepasada la fecha de caducidad si el centro de acopio y la cadena de transporte pueden garantizar la temperatura de refrigeración

Producto	Tiempo aceptado después de sobrepasada la fecha de caducidad
Carne fresca congelada y carnes procesadas empacadas congeladas	Las carnes deben estar separadas por especie (res, cerdo, etc) No se deben recibir si están descongeladas. La carne molida se puede aceptar hasta 3 meses después de su fecha de caducidad y si no está molida 11 meses después de su fecha de caducidad.
Pescado, moluscos y crustáceos congelados	No se deben recibir si están descongeladas. Recibir antes o en su fecha de caducidad.
Leche fluida pausteurizada (no de larga duración)	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento
Crema batida	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento
Mantequilla o margarina	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento
Yogurt	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento, si proviene del comercio, si proviene del fabricante no más de 5 días.
Queso crema	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento, si proviene del comercio, si proviene del fabricante no más de 5 días.
Queso cottage	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento, si proviene del comercio, si proviene del fabricante no más de 5 días.
Quesos	Recibirlo preferiblemente con no más de 24 horas después de la fecha de vencimiento, si proviene del comercio, si proviene del fabricante no más de 5 días.

Anexo 2 Lineamientos para el consumo de alimentos con fecha de caducidad sobrepasada.

Tabla 3. Productos que pueden ser consumidos una vez sobrepasada la fecha de caducidad

Producto	Tiempo aceptado después de sobrepasada la fecha de caducidad
Frutas y vegetales frescos	Consumir según su condición visual, estar atento a marchitez, suavidad, fuga de jugo, hongos o moho.
Huevos	Se puede consumir después de su fecha de caducidad en los siguientes plazos: Huevos con cáscara 4 semanas Huevo líquido pasteurizado 10 días Huevo sin cáscara congelado 6 meses
Panes	Debe estar atento a malos olores, decoloración y moho Se puede consumir entre 1 y 3 días después de su fecha de caducidad, o entre 5 y 12 días si se mantiene en refrigeración o hasta por 3 meses si fue congelado.
Tortillas	Debe estar atento a malos olores, decoloración y moho Se puede consumir entre 1 y 3 días después de su fecha de caducidad, o entre 5 y 12 días si se mantiene en refrigeración o hasta por 3 meses si fue congelado.
Repostería	Debe estar atento a malos olores, decoloración y moho Se puede consumir entre 1 y 3 días después de su fecha de caducidad, o entre 5 y 12 días si se mantiene en refrigeración o hasta por 3 meses si fue congelado.
Mayonesa	Se puede consumir hasta 3 meses después de su fecha de caducidad.
Leche, bebidas lácteas y otras bebidas como de soya, de larga duración	Se puede consumir hasta 6 meses después de su fecha de caducidad.
Aceite y grasas de cocina	Siempre huela y pruebe las grasas y aceites antes de usarlos. Se pueden consumir después de su fecha de caducidad en los siguientes plazos: Aceite de oliva 6 meses Aceites vegetales 1 año

	Grasas 2 años
Bebidas (sodas, jugos, té, bebidas para deportistas)	Se pueden consumir después de su fecha de caducidad en los siguientes plazos: Bebidas embotelladas 3 meses Bebidas enlatadas 6 meses.
Alimentos comercialmente estériles (enlatados, conservas en frascos, productos estables a temperatura ambiente empacados en bolsas flexibles)	Verificar antes de consumir que la lata no presente abombamiento, abolladuras, hendiduras, herrumbre u oxidación. Se pueden consumir hasta 12 meses después de su fecha de caducidad.
Conservas en frascos de vidrio o plástico	Se pueden consumir hasta 12 meses después de su fecha de caducidad.
Cereales de desayuno, galletas y Snacks	Se pueden consumir entre 6 y 12 meses después de su fecha de caducidad.
Kétchup, mostaza, salsas, aderezos, vinagre, pepinillos, aceitunas	Se pueden consumir hasta 12 meses después de su fecha de caducidad.
Granos y leguminosas (trigo, arroz, avena, frijoles, lentejas, etc)	Consumir según las condiciones de almacenamiento hasta 2 años después de su fecha de caducidad.
Palomitas de maíz	Consumir según las condiciones de almacenamiento hasta 2 años después de su fecha de caducidad.
Pastas secas (espaguetis, caracolutos, canelones, etc.)	Consumir según las condiciones de almacenamiento hasta 2 años después de su fecha de caducidad.
Harinas (harina, masa en polvo, mezclas para queques, etc	Consumir según las condiciones de almacenamiento en los siguientes plazos: Harina de trigo integral entre 1-8 meses refrigerada Harina blanca 1 año Masa en Polvo 1 año Azúcar 2 años Azúcar moreno 4 meses
Almidón	Se puede consumir hasta 1 año después de su fecha de caducidad.
Polvos para hornear	Se puede consumir hasta 6 meses después de su fecha de caducidad.
Azúcar y azúcar morena	Consumir según las condiciones de almacenamiento en los siguientes plazos: azúcar 1 año azúcar moreno 4 meses
Especies y sazónadores	Consumir según las condiciones de almacenamiento en los siguientes plazos: En polvo 3 años Entero 4 años

Tabla 4. Productos que pueden ser consumidos una vez sobrepasada la fecha de caducidad si el centro de acopio y la cadena de transporte pueden garantizar la temperatura de refrigeración

Producto	Tiempo aceptado después de sobrepasada la fecha de caducidad
Carne fresca congelada y carnes procesadas empacadas congeladas	Se puede consumir después de su fecha de caducidad, según su contenido de grasa en los siguientes plazos: Carne refrigeradas 4 días Carnes congeladas 1 año Carne molida congelada entre 3-4 meses Carnes procesadas empacadas refrigeradas 5 días. Carnes procesadas empacadas congeladas 6 meses
Pescado, moluscos y crustáceos congelados	Se puede consumir después de su fecha de caducidad, según su contenido de grasa en los siguientes plazos: Refrigerados 2 días Congelados 2 meses.
Leche fluida pasteurizada (no de larga duración)	Se puede consumir después de su fecha de caducidad, según su contenido de grasa en los siguientes plazos: Leche entera 5 días Leche al 2 % de grasa 6 días Leche al 1 % de grasa 7 días Leche descremada 10 días Se puede congelar para extender su plazo
Crema batida	Se puede consumir 3 días después de su fecha de caducidad Se puede congelar para extender su plazo
Rompopo o ponche de huevo	Se puede consumir 5 días después de su fecha de caducidad Se puede congelar para extender su plazo
Mantequilla o margarina	Se puede consumir si se mantiene refrigerada entre 1-3 días después de su fecha de caducidad y si se mantiene congelada entre 6 y 9 meses después de su fecha de caducidad
Yogurt	Se puede consumir 14 días después de su fecha de caducidad si se encuentra refrigerado y hasta 2 meses si se mantiene congelado
Queso crema	Se puede consumir 14 días después de su fecha de caducidad si se encuentra refrigerado y hasta 2 meses si se mantiene congelado
Queso cottage	Se puede consumir 14 días después de su fecha de caducidad si se encuentra refrigerado y hasta 2 meses si se mantiene congelado
Quesos	Se puede consumir 14 días después de su fecha de caducidad si se encuentra refrigerado y hasta 6 meses si se mantiene congelado

Anexo 3. Recomendaciones gráficas

✓ Forma correcta de toser y estornudar



CUBRA SU BOCA Y NARIZ
CON LA PARTE SUPERIOR DEL
BRAZO, HACIENDO UN SELLO
PARA EVITAR SALIDA
DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE
CON UN PAÑUELO
DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO
EN EL BASURERO,
NO LO LANCE
AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA
SI NO SE HA LAVADO
LAS MANOS
CON AGUA Y JABÓN

¡DETENGA EL CONTAGIO!

¿Cuándo hay que lavarse las manos?



Antes de tocarse la cara



Antes de preparar y comer
los alimentos



Después de
ir al baño



Antes y después de
cambiar pañales



Después de toser
o estornudar



Después de visitar o atender
una persona enferma



Después de
tirar la basura



Después de utilizar
el transporte público



Después de
estar con mascotas



Luego de estar en
zonas públicas



Después de
tocar dinero o llevos



Después de tocar pasamanos o
manijas de puertas



¿Cómo lavarse las manos?

DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES

