

PROTOCOLO DE RECEPCIÓN DE DONATIVOS DE ALIMENTOS

La Asociación Mexicana de Bancos de Alimentos, A. C. (BAMX), es una organización sin fines de lucro que rescata y redistribuye alimentos a través de su red de 54 miembros en el país quienes, a su vez, se comprometen a garantizar la entrega de estos alimentos inocuos a aquellas personas registradas en su padrón de beneficiarios y que comparten algún tipo de vulnerabilidad alimentaria, en cumplimiento a las disposiciones aplicables que señala la Secretaría de Salud en el:

“Artículo 199 Bis. - Las instituciones que tengan por objeto recibir la donación de alimentos y el suministro o distribución de los mismos con la finalidad de satisfacer las necesidades de nutrición y alimentación de los sectores más desprotegidos del país, quedan sujetas a control sanitario y, además de cumplir con lo establecido en esta Ley y demás disposiciones aplicables, deberán: I. Tener establecimientos que reúnan las condiciones sanitarias adecuadas para el manejo de alimentos; II. Contar con personal capacitado y equipo para la conservación, análisis bacteriológico, manejo y transporte higiénico de alimentos; III. Realizar la distribución de los alimentos oportunamente, a fin de evitar su contaminación, alteración o descomposición, y IV. Adoptar las medidas de control sanitario que, en su caso, les señale la autoridad. Se considerará responsable exclusivo del suministro de alimentos que por alguna circunstancia se encuentren en estado de descomposición y que por esta razón causen un daño a la salud, a la persona o institución que hubiere efectuado su distribución.”

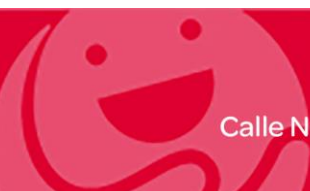
Así como lo establecido en el Reglamento de la Ley del Impuesto sobre la renta en el Art. 108:

“en el caso de productos sujetos a caducidad, los contribuyentes en el aviso a que se refieren los párrafos anteriores de esta fracción deberán informar lo siguiente: a) La fecha de caducidad, así como el plazo adicional a partir de dicha fecha, en el que el producto de que se trate pueda ser consumido sin que sea perjudicial para la salud. En el caso de productos que no estén sujetos a una fecha de caducidad de conformidad con las disposiciones sanitarias, el contribuyente deberá informar la fecha máxima en que pueden ser consumidos.”

En el mismo sentido, este protocolo tiene como objetivo proteger la confianza de nuestros aliados y el posicionamiento de sus marcas, además de mantener nuestro compromiso con nuestras comunidades atendidas al garantizar los alimentos que les entregamos, a través de la implementación de este protocolo que establece los requisitos mínimos sanitarios que garantizan la calidad y seguridad de los alimentos recibidos en donación de acuerdo con lo especificado en la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene, para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.*

- I. **Criterios de aceptación de alimentos:** los alimentos en donación serán aceptados de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetro	Envase y/o Apariencia	Vida Útil y Etiquetado
Preenvasadas en recipientes de cierre hermético (lata, envase multicapa de cartón o bolsa)	Envase: Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. Apariencia: Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Fecha de consumo preferente o fecha de caducidad vigente. (ver punto I.) Los productos recibidos en donación deberán contener etiquetado de acuerdo con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-051-SCFI/SSA1-2010. (ver punto II)
Enlatados	Que no presente abombamiento, oxidación, fugas. Que no presente abolladuras en la costura y/o engargolado. Que no presente abolladura con ángulo pronunciado en el cuerpo de la lata. (ver anexo)	
Congelados	Sin signos de descongelación	
Refrigerados	Ser mantenidos a temperatura de por lo menos 4°C o menos.	
Bebidas embotelladas	Libre de materia extraña, tapas íntegras y sin corrosión.	
Leche	Color característico, blanco cremoso. Olor agradable, exento de olores extraños. Aspecto líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. Aspecto polvo fino, homogéneo, agradable, sin grumos, a excepción de los que se deshacen fácilmente.	
Quesos	Olor, color y textura característicos	
Mantequilla	Olor y apariencia característicos	
Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos	De color y olor característicos del producto Consistencia firme y aspecto fresco,	
Huevo fresco	El cascarón debe estar limpio y entero. El color del cascarón debe ser de blanco a rojizo. Deberá rechazarse cuando: presente cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre	
Carnes frescas (Res, Cordero, Cerdo)	En el caso de la carne de res, el color debe ser rojo o café (las distintas tonalidades se encuentran en función de las condiciones externas a las que esté sometida, sobre todo, si entra en contacto con el aire y la luz); la carne de cerdo debe ser rosa pálido y la de cordero color rojo. Grasa de color blanco o ligeramente amarilla. Textura firme y elástica. En cuanto al olor debe ser sutil y característico. Deberá rechazarse cuando: presente coloración verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico; olor putrefacto o agrio.	
Aves	De color blanco a amarillo característico, sin decoloración o ligeramente rosado. Olor debe ser tenue y característico. Textura firme y húmeda.	



Parámetro	Envase y/o Apariencia	Vida Útil y Etiquetado
	Deberá rechazarse cuando: presente coloración verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones; blanda y pegajosa bajo las alas o la piel; olor putrefacto o rancio	
Productos de la pesca	Deberá tener agallas de color rojizo y brillante, las cuales se sitúan a ambos lados de la cabeza; ojos saltones, transparentes y brillantes. Textura firme y olor característico. Deberá rechazarse cuando: tenga agallas secas, grises o verdes, los ojos hundidos u opacos con bordes rojos, textura flácida y un olor agrio, putrefacto o a amoníaco.	
Productos de origen vegetal: Frutas y Verduras	Deben ser de color y olor característicos de cada fruta. Lo más limpias posible; sin golpes, raspones, magulladuras, agujeros, ni presencia de moho. Si las frutas tienen tallo, deberán estar perfectamente unidas a él, con la cáscara perfectamente adherida a la pulpa.	

I. Vida de anaquel (Útil):

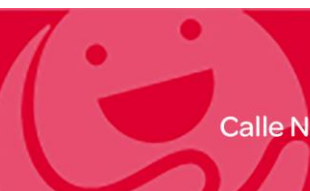
- a) Para productos alimenticios preenvasados, los cuales sean rescatados de cadenas de comercialización (Retail), deberán contar con un periodo mínimo de 2 días previos al vencimiento de fecha de consumo preferente o caducidad, con el objetivo que los Bancos de Alimentos de la red aseguren su distribución dentro del periodo vigente.
- b) Para productos alimenticios preenvasados recibidos en donación a través de la industria de producción de alimentos, deberán contar con un periodo mínimo de 5 días previos al vencimiento de fecha de consumo preferente o caducidad, para lograr una distribución oportuna a los bancos de alimentos de la Red BAMX.
- c) Para productos perecederos o preparados se podrán recibir donaciones un día antes a su expiración, para poder distribuir a los beneficiarios el último día vigente, y no incumplir con la normatividad establecida. Para los productos que requieren refrigeración se deberá garantizar su cadena de frío hasta la entrega al beneficiario, así como de promover su consumo seguro.

II. Etiquetado: Los productos recibidos en donación deberán contener etiquetado de acuerdo con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

A continuación, se describen las excepciones que no implican riesgos de inocuidad del producto, siempre y cuando se cumplan con los controles establecidos.

A. Etiqueta en otro idioma

En el caso de alimentos en donación con etiquetado en otro idioma, los Banco de alimentos de la Red BAMX se comprometen al re-etiquetado de acuerdo con lo establecido en el punto 4.8 de la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, al que se hace referencia en el procedimiento FA-



FO-20. Etiquetado de Alimentos preenvasados para la Red BAMX. Será opcional el rescate de estos productos y no tendrán cuota por alimentos para los Bancos de alimentos que acepten su recepción, esto con el objetivo de que cubran el gasto de operación generado por el re-etiquetado.

B. Etiqueta sin información nutrimental (sellos de advertencia, octágonos negros y leyendas precautorias)

En marzo de 2020 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la modificación sobre el etiquetado frontal para alimentos y bebidas no alcohólicas, que consiste en la colocación de un nuevo sistema de etiquetado frontal en productos, exhibirán sellos de advertencia, octágonos negros y leyendas precautorias:

“otorgarán un plazo del 1 de octubre de 2020 al 30 de noviembre de 2020 exclusivamente, para que en territorio nacional puedan comercializarse al consumidor final los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que no exhiban el sistema de etiquetado frontal de advertencia de la Modificación. Las sanciones por incumplimiento de la medida se impondrán desde el 1 de diciembre por las instancias de PROFECO o COFEPRIS.”

En el caso de alimentos en donación con etiquetado sin la exhibición de sellos de advertencia, octágonos negros y leyendas precautorias, se deberá garantizar por parte de los bancos de alimentos receptores, la comunicación en relación con orientación nutrimental hacia los beneficiarios a través de capacitaciones, platicas o talleres.

Mientras estos productos se encuentren en el Banco de Alimentos deberán estar resguardados en una zona controlada (zona cuarentena/no conforme, etc.), la cual deberá encontrarse delimitada, identificada y que proteja los productos de lluvia, polvo o cualquier tipo de contaminación, hasta su distribución.

C. Etiqueta con marca de subsidio gubernamental

En el caso de productos en donación que mencionan en su etiqueta haber sido generados como parte de un subsidio o apoyo gubernamental, BAMX-OSN se compromete a buscar una distribución fuera de la región para la que originalmente se crearon (conforme a la etiqueta), para evitar una malinterpretación proselitista o de algún otro tipo.

D. Productos sin etiqueta

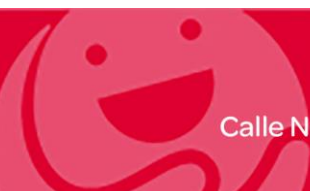
En el caso de productos en donación que no contengan ningún etiquetado de acuerdo a la NOM-051, se solicitará a la organización que los brinda en donación una carta de liberación que garantice que el producto es seguro, la cual deberá contener descripción del producto, lista de ingredientes, leyenda precautorias sobre manejo e ingredientes para personas sensibles a los ingredientes, y fecha de caducidad o consumo preferente vigente, esta deberá ser avalada por departamento de aseguramiento de calidad de la organización. No se podrá aceptar ningún alimento con esta característica sin la carta correspondiente.

Será responsabilidad del Banco de Alimentos que recepcione el producto, promover la información contenida en la carta a toda persona que se entregue el producto.

Es responsabilidad de la organización que acepte los donativos de alimentos el atender cualquier complicación con las autoridades sanitarias por lo que, exenta de cualquier responsabilidad a la Asociación Mexicana de Bancos de Alimentos, A.C.

Atentamente

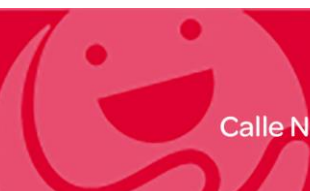
Oficinas de Servicio Nacional – BAMX.



ANEXOS.

Criterio de Abolladuras en latería

Acepta	Rechaza
 <p>Abolladura en cuerpo de la lata</p>	 <p>Abolladura pronunciada en el cuerpo, costura o engargolado de la lata, puede dañar el material, por lo que pueden existir fisuras por donde hay ingreso de oxígeno, lo que representa un riesgo de contaminación del producto en su interior.</p>



Proceso de canalización

