



**Servicio de Control Oficial, Calidad y
Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf26006

Consulta:

**Condiciones de recogida y gestión de
excedentes alimentarios**

29/01/2026

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 29/01/2026

Número:	
Inf26006	
Asunto:	
Condiciones de recogida y gestión de excedentes alimentarios	

TEXTO CONSULTA

“Quisiera saber si hay alguna consulta o procedimiento sobre puntos de donación de alimentos”

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El presente documento tiene por finalidad establecer los requisitos técnicos y normativos aplicables a los puntos de recogida de excedentes alimentarios, así como las obligaciones del agente receptor en materia de seguridad alimentaria.

Las obligaciones descritas se fundamentan en la siguiente normativa:

- **Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, que regula las responsabilidades del agente receptor desde el momento de la entrega del producto por parte del donante.
- **Reglamento (CE) 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) 178/2002**, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- *Guía de Excedentes Alimentarios*, que, aunque no define expresamente los puntos de entrega, establece la necesidad de planificar la recogida para evitar el deterioro del alimento.

Conforme a la Ley 1/2025, el agente receptor debe:

- Aplicar **prácticas correctas de higiene** en la conservación y manipulación de los alimentos bajo su control.
- Asumir la **responsabilidad de gestión** desde el momento de la entrega por parte del donante.
- Disponer de **instalaciones y equipos adecuados** que garanticen la calidad y seguridad alimentaria del producto.
- Contar con **sistemas de mantenimiento de la cadena de frío**, cuando el tipo de alimento lo requiera.

Los puntos de recogida deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en los Reglamentos (CE) 852/2004 y 178/2002.
- Asegurar que las condiciones ambientales (temperatura, humedad, exposición) no comprometan la integridad del alimento.
- Disponer, cuando proceda, de equipamiento para la **conservación en frío** o para evitar la exposición a fuentes de calor o contaminación.
- Mantener superficies, contenedores y áreas de manipulación en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.

En aquellos puntos de recogida donde no sea posible garantizar condiciones óptimas de conservación, se recomienda priorizar alimentos con mayor estabilidad intrínseca, tales como:

- **Productos secos o de baja actividad de agua:** bollería, patatas, arroz, pasta, frutos secos.
- **Alimentos envasados:** aceites, leche, conservas.
- **Productos sometidos a tratamientos tecnológicos** que prolongan su vida útil: embutidos curados, quesos curados, alimentos desecados o tratados térmicamente que no necesiten refrigeración.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- El punto de recogida asegurará que las condiciones ambientales (temperatura, humedad, exposición) no comprometan la integridad del alimento.
- 2.- Cuando proceda, deben disponer de equipamiento para la conservación en frío y/o para evitar la exposición a fuentes de calor o contaminación.
- 3.- Los contenedores y áreas de manipulación deben mantenerse en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.
- 4.- Se deberá priorizar la recogida de alimentos envasados y con alta estabilidad