**El 50% de la población admite haber consumido productos caducados para evitar tirarlos**

* *Phenix subraya que una correcta gestión del excedente es clave para proteger la salud pública, combatir el desperdicio y reforzar la resiliencia del sistema alimentario.*

**Madrid, 9 de junio de 2025.**  La seguridad alimentaria comienza mucho antes de que un producto llegue a la mesa. Una correcta gestión del excedente no solo ayuda a combatir el desperdicio, sino que también contribuye a reforzar la salud pública y la resiliencia del sistema alimentario.

Con motivo del **Día Mundial de la Seguridad Alimentaria**, celebrado el pasado 7 de junio, [**Phenix**](https://www.wearephenix.com/es/) ,empresa especializada en la gestión de excedentes, subraya la importancia de aplicar criterios rigurosos de trazabilidad, control y formación a lo largo de toda la cadena de valor, especialmente en contextos de recuperación y donación de alimentos.

**Donaciones con garantías: trazabilidad, formación y control**

En un momento en el que España avanza hacia un modelo más sostenible con la nueva Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario, resulta esencial recordar que cada alimento donado debe cumplir las mismas garantías de calidad y seguridad que el resto.

La trazabilidad es una de las claves para garantizar la seguridad en la redistribución de alimentos. En este sentido, Phenix aboga por que todos **los productos destinados a donación estén correctamente registrados y geolocalizados digitalmente**, permitiendo identificar su origen, destino y estado en cada momento. Esta trazabilidad integral permite, en caso necesario, activar protocolos de actuación rápidos y eficaces.

Además, la compañía insiste en que todos los profesionales involucrados en la gestión del excedente deben estar debidamente formados en materia de seguridad alimentaria. Las donaciones deben cumplir los mismos estándares higiénico-sanitarios que el resto de los productos en venta, y las empresas deben contar con herramientas y procesos que aseguren su correcta manipulación y conservación hasta el punto de entrega.

**Evitar el desperdicio sin poner en riesgo la salud**

Si bien reducir el desperdicio es una prioridad ambiental y económica, desde Phenix hacen un llamamiento a mantener el equilibrio. Según el último barómetro del desperdicio elaborado por AECOC en colaboración con Phenix, un **50 % de los consumidores reconoce haber consumido productos caducados para evitar tirarlos.**

Este dato refleja la necesidad de reforzar la información y concienciación del consumidor, no solo sobre la importancia de evitar el despilfarro, sino también sobre cómo interpretar correctamente las fechas de caducidad, las condiciones de conservación y los signos que indican que un alimento ya no es seguro. La solución pasa por fomentar prácticas responsables que permitan aprovechar los recursos disponibles sin comprometer la salud.

*“El desperdicio alimentario es un problema global, pero no podemos permitir que la solución suponga nuevos riesgos para la salud. En Phenix trabajamos para reducir el desperdicio sin comprometer la seguridad, garantizando que cada producto salvado cumpla con todas las condiciones necesarias para su consumo”*, concluye **Pauline Bertin, Chief Sales Officer de Phenix a nivel global**.

\*\*\*

**Sobre Phenix**

*Phenix es una empresa especializada en maximizar el valor del excedente en el sector alimentario en España. A través de una gestión eficiente, ayuda a las empresas a convertir el excedente en una fuente de rentabilidad, mientras reduce significativamente el desperdicio alimentario y fomenta un impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente. Nació en el 2014, en Francia, con una misión muy clara: reducir el desperdicio alimentario, un problema con un grave impacto económico, social y medioambiental a nivel mundial. Actualmente, es líder en el mercado francés y está en plena consolidación en España y Portugal. La empresa cuenta con más de 200 empleados en total. Phenix está certificada como B Corporation, mostrando su compromiso con la sociedad y el medioambiente.*

*Para más información: https://www.wearephenix.com/es/*

**Contacto para la prensa:**

**Marina Gascón Martínez de Quel**

marina.gascon@newlink-group.com

+ 34 651 963 459

**María Sánchez-Girón**

maria.sanchez-giron@newlink-group.com

+34 653 125 545