



G CONSELLERIA
O SALUT
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

Assumpte: devolucions d'aliments a proveïdors a final de temporada

El Reglament (CE) 178/2002, que estableix els principis i els requisits generals de la seguretat alimentària, fixa les responsabilitats dels operadors d'empreses alimentàries. A aquests els correspon assegurar que en totes les etapes de la producció, la transformació, la distribució i el subministrament d'aliments al consumidor final que tenen lloc als seus establiments es compleixen els requisits de la legislació alimentària pertinents als efectes de les seves activitats, i verificar el seu compliment.

Al mateix temps el Reglament disposa que les autoritats competents en matèria de Control oficial d'aliments, en aquest cas la Direcció general de Salut Pública i Participació, han de vetllar pel compliment de la legislació, i controlar i verificar que els operadors compleixen amb els requisits que els afecten. Amb aquesta finalitat han de mantenir un sistema de controls oficials i dur a terme altres activitats oportunes, inclosa la informació al públic en relació amb els riscos dels aliments, i d'altres activitats que compreguin totes les etapes de producció, transformació, distribució i subministrament d'aliments al consumidor final.

En el marc d'aquests controls oficials s'ha estat detectant una pràctica en alguns establiments de restauració col·lectiva i de comerç minorista de la nostra Comunitat que consisteix en la devolució al

distribuïdor, al final de la temporada turística, d'aquells aliments que no han estat utilitzats. Encara que la pràctica podria anar emparada per un acord comercial previ entre proveïdor i client, aquest retorn a la cadena alimentària de productes pot suposar un risc per pèrdues de traçabilitat, ruptura de la cadena de fred, superació de la vida útil, i problemes a la integritat dels envasos i embalatges. En alguns casos, inclús, s'ha produït una manipulació de les dates de consum preferent i de caducitat per allargar la vida útil de manera fraudulenta, como és conegut per les notícies que darrerament s'han difós pels mitjans de comunicació.

Així, els aliments retornats han de presentar unes característiques compatibles amb una correcta conservació (integritat i bon estat dels envasos i embalatges, bones característiques organolèptiques, una adequada temperatura, correcta estiba, informació i etiquetatge i documentació comercial completa) i, en general, complir amb els requisits del capítol IX de l'annex II del Reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris. A més, l'aliment ha de tenir una vida útil suficient que asseguri unes condicions de salubritat necessàries per poder ser novament introduïts en el mercat. Si no es compleixen aquestes condicions, els productes incompliren el Reglament (CE) 178/2002 i es considerarien no segurs.

Per tot l'anterior aquesta Direcció general considera que es una pràctica que s'ha d'evitar, i per això s'ha fixat com a objectiu dur a terme controls oficials específics per a verificar que, en els casos en que es detecti, l'operador que la realitza ho fa assegurant el compliment de les normes de higiene alimentària i està en condicions de demostrar-ho davant el personal encarregat del control oficial, ja que en aquest cas aquest operador és el principal responsable de garantir la seguretat dels productes retornats.

Entre d'altres aspectes que es contemplen a la normativa, amb els controls oficials es farà especial èmfasi en verificar si als establiments que efectuen les devolucions al final de la temporada per al seu reingrés a la cadena alimentària, es contempla aquesta activitat al seu sistema d'autocontrol i de gestió de la seguretat alimentària. Per lo tant, aquests operadors d'acord amb la normativa vigent han de:

- Tenir dissenyat i mantingut un procediment documentat que descriu els controls que duen a terme per a garantir aquesta activitat, i un sistema de registres que demostrin el seu compliment. Aquest sistema ha de ser capaç de poder demostrar, entre d'altres aspectes, que els productes han estat conservats en tot moment a les temperatures reglamentàries.
- Elaborar un document que haurà d'acompanyar a la mercaderia que es retorni, al que es reflectirà al menys la relació dels productes que es retornen, les seves quantitats, i la informació pertinent en matèria d'etiquetatge i de traçabilitat (document comercial, tipus albarà).

Al mateix temps, els operadors dels establiments proveïdors que acceptin devolucions hauran d'assegurar-se que els establiments que les envien disposen del sistema d'autocontrol, i hauran de registrar en els seus sistemes de gestió de la seguretat alimentària i traçabilitat aquestes entrades, incloent les dades dels establiments i operadors que les han enviat. Aquesta informació s'haurà de posar a disposició de la Direcció general de Salut Pública i Participació a través del Servei de Seguretat Alimentària i Nutrició quan sigui requerida, que servirà per fer la programació dels controls oficials, tal i com estableix la norma actual que els regula.



GOVERN
ILLES
BALEARS

En conclusió, per a l'adequat compliment de la normativa de seguretat alimentària, els operadors titulars d'establiments que facin devolucions a final de temporada per al seu reingrés a la cadena alimentària seran objecte de controls oficials específics per a verificar que apliquen les mesures adients i les tenen incorporades als seus sistemes d'autocontrol, d'acord amb la responsabilitat que tenen en base a la normativa alimentària en vigor.

Si voleu més informació, podeu adreçar-vos al Servei de Seguretat Alimentària i Nutrició (seguretatalimentaria@dgsanita.caib.es).