



PREGUNTES I RESPOSTES SOBRE DEVOLUCIÓ D'ALIMENTS

AL FINAL DE LA TEMPORADA TURÍSTICA

OPERADORS O TITULARS D'ESTABLIMENTS QUE VENEN I/O SERVEIXEN ALIMENTS AL CONSUMIDOR FINAL (SUPERMERCATS, HOTELS, RESTAURANTS...)

Som titular d'un establiment de venda minorista d'aliments. Al final de la temporada turística vull tornar els aliments que no he venut al meu proveïdor. Puc fer-ho?

La devolució d'aliments perquè es puguin tornar a comercialitzar amb destinació al consum humà és una pràctica que s'ha d'evitar. Si no disposau d'un acord previ i clar amb el proveïdor no es pot fer.

Som titular d'un establiment que serveix menjars. Al final de la temporada turística vull tornar els aliments que no he utilitzat al meu proveïdor. Puc fer-ho?

La devolució d'aliments perquè es puguin tornar a comercialitzar amb destinació al consum humà és una pràctica que s'ha d'evitar. Si no disposau d'un acord previ i clar amb el proveïdor no es pot fer.

Si tenc un acord amb el meu proveïdor perquè li torni els productes no venuts o no utilitzats al final de la temporada turística, puc fer-ho?

Ho podeu fer sempre que disposeu d'aquest acord previ i també:

- 1- D'un sistema d'autocontrol o de gestió de la seguretat alimentària en el vostre establiment que garanteixi que aquests productes continuen sent aptes per reingressar-los a la cadena alimentària i comercialització amb destinació al consum humà.
- 2- D'un sistema de gestió de la traçabilitat.

Si no disposau d'aquests sistemes d'autocontrol i de traçabilitat, no podeu fer devolucions al final de la temporada turística per reingressar-los a la cadena alimentària.



Qui és el responsable principal de garantir la seguretat alimentària en el cas de fer una devolució?

El responsable principal és el titular de l'establiment que el torna, ja que és el que ha d'estar en condicions de garantir que els aliments continuen sent segurs i que s'han respectat les condicions d'higiene i de conservació durant tot el temps que els ha tengut en el seu establiment.

En què consisteix el sistema d'autocontrol o de gestió de la seguretat alimentària?

Consisteix a disposar d'un sistema documentat en el qual es detallen les mesures de control que es duen a terme per garantir que els aliments que emmagatzema, manipula, ven o serveix són segurs.

El sistema ha de comprendre totes les fases per les quals els aliments passen en l'establiment, i ha de descriure les mesures de control que s'apliquen i el resultat de les mesures de vigilància.

En què consisteix el sistema de gestió de la traçabilitat?

En un sistema que permet identificar quin tipus d'aliments es retornen, quines quantitats i a qui es retornen.

En el moment en què es retornen aliments per reingressar-los a la cadena alimentària és una obligació legal seguir-ne el rastre fins que es lliuren al proveïdor.

La fase final d'aquest sistema ha de comprendre l'elaboració d'un document comercial o albarà que detalli tota aquesta informació, i que ha d'acompanyar els aliments en el moment en què es retornen. (És el mateix que fa el proveïdor quan se li lliuren els productes).

Què puc fer per evitar o minimitzar les devolucions?

Aconseguiu acords amb el proveïdor perquè els subministraments es facin amb més freqüència. Gestionareu millor les compres i evitareu tenir estocs al final de la temporada turística.



OPERADORS O TITULARS D'ESTABLIMENTS QUE DISTRIBUEIXEN ALIMENTS ALS ESTABLIMENTS QUE VENEN I/O SERVEIXEN ALIMENTS AL CONSUMIDOR FINAL

Tenc obligació d'acceptar devolucions d'aliments no utilitzats en establiments que els venen o serveixen al consumidor final?

No en teniu obligació, llevat que hi hagi subscrit un acord previ i clar amb els vostres clients per fer-ho.

En el cas que disposi d'aquest acord, quins aspectes ha de contenir?

Pel que fa a la seguretat alimentària, s'ha d'exigir al client que disposi i així ho pugui acreditar d'un sistema d'autocontrol o de gestió de la seguretat alimentària que prevegi que pren mesures per garantir que els aliments que s'han de tornar segueixen sent segurs, i que aporti la informació de traçabilitat necessària.

Quines obligacions s'adquireixen en acceptar devolucions al final de la temporada turística per reingressar-los a la cadena alimentària?

Els aliments que s'accepten com a devolucions han de quedar registrats en el sistema de traçabilitat que es gestiona a l'establiment, incloent-hi les dades de l'operador i l'establiment que retorna els aliments.

Alhora, s'han de fer els controls que en el programa d'autocontrol té establerts per als aliments que s'adquireixen, per verificar que compleixen els requisits d'higiene que marca la normativa.

El Servei de Seguretat Alimentària i Nutrició

Govern de les Illes Balears

Palma, 13 de maig de 2019