



DEVOLUCIONS DE PRODUCTES ALIMENTARIS. LOGÍSTICA INVERSA

La logística inversa comprèn el conjunt de processos de gestió i recollida de productes des del punt de venda i/o de consum fins al fabricant o distribuïdor.

Les devolucions de productes es poden produir pels motius següents:

- L'acord comercial entre el client i el proveïdor.
- El rebuig del producte en el punt de lliurament per errors diversos.
- La devolució d'un producte defectuós, danyat o caducat després de la recepció.
- Qualsevol altre motiu que necessiti un tractament de recollida.

Les devolucions per fi de temporada comercial del client dels aliments no venuts per reingressar-los en la cadena alimentària necessiten una atenció especial i són les que es tenen en compte en aquesta presentació.



DEVOLUCIONS DE PRODUCTES ALIMENTARIS NO VENUTS AL FINAL DE TEMPORADA

Són una ineficiència que cal eliminar, ja que no aporten cap valor a la cadena de subministrament i transport, i suposen un cost innecessari. L'objectiu prioritari de qualsevol procediment de racionalització d'aquestes devolucions és evitar que es produeixin.

A més, suposen un problema de seguretat alimentària per possibilitats de:

- PÈRDUA DE TRAÇABILITAT.
- TRENCAMENTS DE LA CADENA DE FRED I DE LA INTEGRITAT DELS ENVASOS.
- SUPERACIÓ DE LA VIDA ÚTIL.
- SER PRODUCTES SUSCEPTIBLES DE MANIPULACIÓ DE DATES.

Es considera una pràctica comercial "deslleial". En cas que es faci, és necessari sempre un acord previ en termes clars i inequívocs entre el comprador i el proveïdor.



QUINS PRODUCTES ES VEUEN AFECTATS?

- Tots els aliments o productes alimentaris.
- S'hi inclouen l'aigua i les begudes.



CARACTERÍSTIQUES QUE HAN DE COMPLIR ELS ALIMENTS QUE ES TORNEN

Els aliments retornats per reingressar-los a la cadena alimentària sempre han de presentar:

- Integritat i bon estat dels envasos i embalatges.
- Bones característiques organolèptiques.
- Garanties d'haver-se mantingut a una temperatura adequada, en cas necessari.
- Informació i etiquetatge complets.
- Complir els requisits del capítol IX de l'annex II del Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Tenir una vida útil suficient que asseguri unes condicions de salubritat necessàries per poder ser introduïts novament en el mercat (la data de consum preferent o de caducitat no ha de ser pròxima).

Si no es presenten aquestes condicions, els productes incompleixen el Reglament (CE) 178/2002 i es consideren no segurs.



OBLIGACIONS DELS OPERADORS QUE FAN DEVOLUCIONS

A. Tenir un procediment documentat que descrigui els controls que duen a terme en l'establiment per garantir la seguretat alimentària (sistema d'autocontrol sanitari o sistema de gestió de la seguretat alimentària).

Aquest sistema ha de ser capaç de poder demostrar, entre altres aspectes, que els productes que vs'han de retornar s'han conservats en tot moment en condicions correctes d'higiene i a les temperatures reglamentàries en els casos en què és necessari.

B. Elaborar un document que ha d'acompanyar la mercaderia que es retorna, en el qual es reflecteixi almenys la relació dels productes que es retornen, les quantitats i la informació pertinent en matèria d'etiquetatge i de traçabilitat (document comercial, tipus d'albarà).

Si no es compleixen aquestes condicions i sense l'acord específic del proveïdor, aquest tipus de devolucions no es poden fer.



OBLIGACIONS DELS OPERADORS QUE ACCEPTEN DEVOLUCIONS

Els operadors dels establiments proveïdors que acceptin devolucions han de:

- Comprovar en el moment de l'entrada que els aliments es mantenen en condicions correctes d'higiene i a les temperatures reglamentàries, que no han superat la vida útil, que estan correctament etiquetats, i que els envasos i embalatges estan en estat de conservació i integritat adequats.
- Registrar en els seus sistemes de gestió de la seguretat alimentària i traçabilitat aquestes entrades, incloent-hi les dades dels establiments i operadors que les han enviat.

La informació registrada s'ha de posar a disposició de la Direcció General de Salut Pública i Participació a través del Servei de Seguretat Alimentària i Nutrició quan es requereixi.



TRAÇABILITAT

Els sistemes de traçabilitat suposen que els operadors de les empreses alimentàries:

- Puguin identificar qui els ha subministrat un aliment, i a qui han enviat els seus productes (això darrer excepte si es tracta de consumidors finals).
- Puguin relacionar els productes entrants amb els sortints.
- Posin en pràctica sistemes i procediments que permetin posar aquesta informació a disposició de les autoritats competents quan aquestes els els sol·licitin.

La normativa no imposa específicament de quina manera ni a través de quins mitjans s'ha d'aconseguir l'objectiu. Correspon a l'empresa alimentària implantar el sistema que s'adapti més bé a les seves característiques.



TRAÇABILITAT: INFORMACIÓ MÍNIMA QUE HA DE CONSTAR EN L'ALBARÀ DE DEVOLUCIÓ

- Qui retorna els productes?

Nom i adreça de l'establiment que retorna els productes.

- A qui es retornen els productes?

Nom i adreça del destinatari dels productes.

- Quins productes es tornen?

Descripció exacta dels aliments: denominació comercial i format de presentació.

Referència que indiqui el lot o la remesa, segons correspongui, o indicacions d'agrupació a criteri de l'operador econòmic (producció, vida útil, dates d'entrada en magatzem o altres tipus d'anotacions).

- Quants productes retorna?

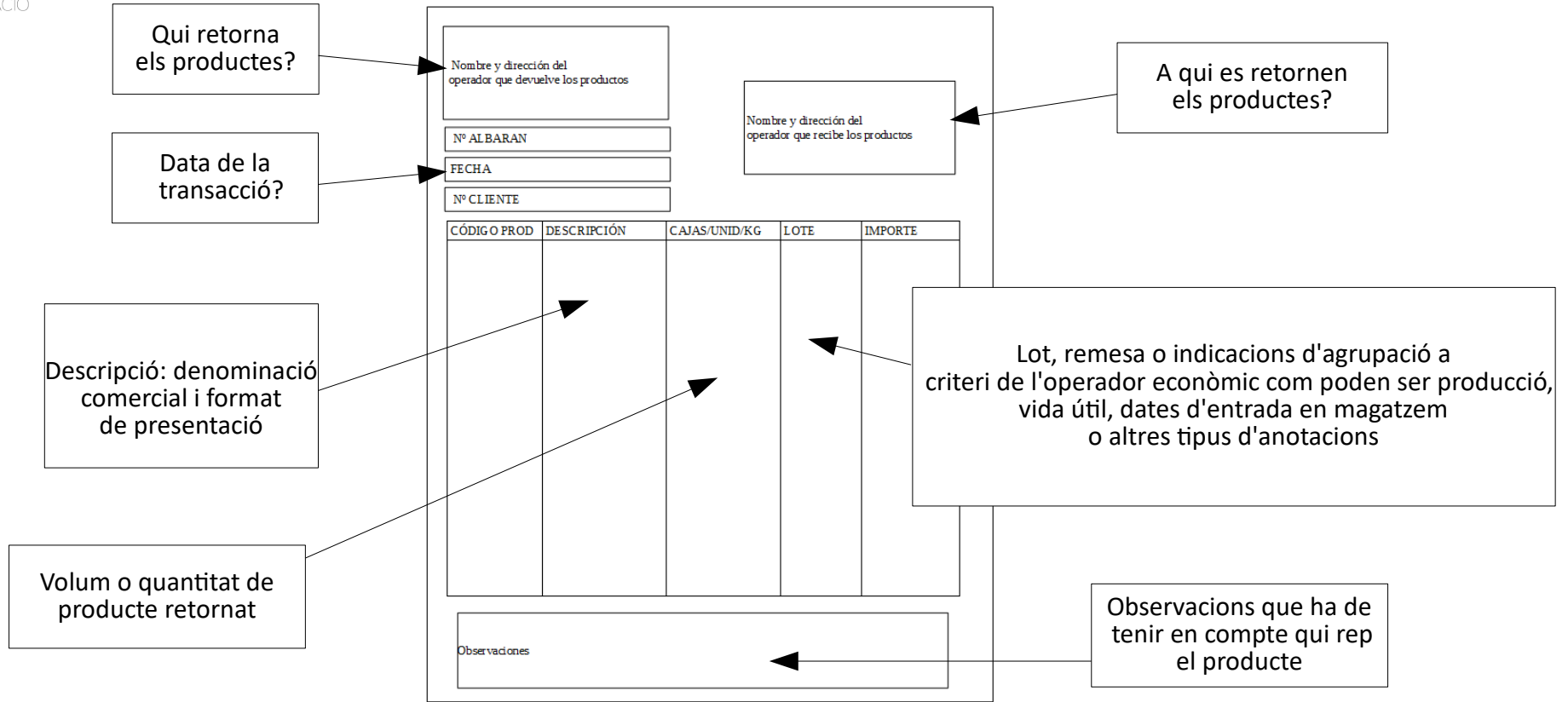
Volum o quantitat que es retorna de cada producte.

- Quan es retorna el producte?

Data en què té lloc la transacció (data d'enviament o data d'expedició).



EXEMPLE D'ALBARÀ O DOCUMENT COMERCIAL. INFORMACIÓ MÍNIMA QUE HI HA DE FIGURAR



Correspon a l'empresa alimentària implantar el sistema d'albarans o documents comercials que s'adapti més bé a les seves característiques, sempre que presenti la informació mínima obligatòria.