



DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. LOGÍSTICA INVERSA

La *logística inversa* comprende el conjunto de procesos de gestión y recogida de productos desde el punto de venta y/o de consumo hasta el fabricante o distribuidor.

Las devoluciones de productos pueden producirse por los siguientes motivos:

- Acuerdo comercial entre cliente y proveedor.
- Rechazo de producto en el punto de entrega por errores diversos.
- Devolución de producto defectuoso, dañado o caducado después de su recepción.
- Cualquier otro motivo que precise un tratamiento de recogida.

Las **devoluciones por fin de temporada comercial del cliente** de aquellos alimentos no vendidos para su reingreso en la cadena alimentaria precisan de una atención especial y son las que se contemplan en esta presentación.



DEVOLUCIONES DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS NO VENDIDOS AL FINAL DE TEMPORADA

Son una ineficiencia que hay que eliminar, pues no aportan ningún valor a la cadena de suministro y transporte y suponen un coste innecesario. El objetivo prioritario de cualquier procedimiento de racionalización de estas devoluciones es el de evitar que se produzcan.

Además, suponen un problema de seguridad alimentaria por posibilidad de:

- PÉRDIDA DE TRAZABILIDAD.
- ROTURAS DE LA CADENA DE FRÍO Y DE LA INTEGRIDAD DE LOS ENVASES.
- SUPERACIÓN VIDA ÚTIL.
- SER PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE MANIPULACIÓN DE FECHAS.

Se considera una práctica comercial “desleal”. **En caso de realizarse ,se precisa siempre de un acuerdo previo en términos claros e inequívocos entre comprador y proveedor.**



¿QUÉ PRODUCTOS SE VEN AFECTADOS ?

- Todos los alimentos o productos alimentarios.
- Se incluyen el agua y las bebidas.



CARACTERÍSTICAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS QUE SE DEVUELVEN

Los alimentos devueltos para su reingreso en la cadena alimentaria siempre deben presentar:

- Integridad y buen estado de los envases y embalajes.
- Buenas características organolépticas.
- Garantías de haberse mantenido a una adecuada temperatura, en caso necesario.
- Información y etiquetado completo.
- Cumplir con los requisitos del capítulo IX del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios.
- Tener una suficiente vida útil que asegure unas condiciones de salubridad necesarias para poder ser nuevamente introducido en el mercado (no estar próximo a su fecha de consumo preferente o de caducidad).

Si no se cumplen dichas condiciones, los productos incumplirían el Reglamento (CE) 178/2002 y se considerarían no seguros.



OBLIGACIONES OPERADORES QUE REALIZAN DEVOLUCIONES

A. Tener un procedimiento documentado que describa los controles que llevan a cabo en su establecimiento para garantizar la seguridad alimentaria (sistema de autocontrol sanitario o sistema de gestión de la seguridad alimentaria).

Este sistema debe ser capaz de poder demostrar, entre otros aspectos, que los productos que van a ser devueltos han sido conservados en todo momento en correctas condiciones de higiene y a las temperaturas reglamentarias, en los casos en los que es necesario.

B. Elaborar un documento que deberá acompañar a la mercancía que se devuelva, en el que se reflejará al menos la relación de los productos que se devuelven, sus cantidades y la información pertinente en materia de etiquetado y trazabilidad (documento comercial, tipo albarán).

Sin cumplir dichas condiciones y sin acuerdo específico del proveedor, este tipo de devoluciones no puede realizarse.



OBLIGACIONES OPERADORES QUE ACEPTAN DEVOLUCIONES

Los operadores de los establecimientos proveedores que acepten devoluciones deberán:

- Comprobar en el momento de la entrada que los alimentos se mantienen en correctas condiciones de higiene y a las temperaturas reglamentarias, que no han superado la vida útil, que están correctamente etiquetados, y que los envases y embalajes están en adecuado estado de conservación e integridad.
- Registrar en sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria y trazabilidad estas entradas, incluyendo los datos de los establecimientos y operadores que las han enviado.

La información registrada deberá ponerse a disposición de la Dirección General de Salud Pública y Participación a través del Servicio de Seguridad Alimentaria y Nutrición cuando le sea requerida.



TRAZABILIDAD

Los sistemas de trazabilidad suponen que los operadores de las empresas alimentarias:

- Puedan identificar quién les ha suministrado un alimento y a quién han enviado sus productos (esto último exceptuado si se trata de consumidores finales).
- Puedan relacionar los productos entrantes con los salientes.
- Pongan en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes cuando éstas lo soliciten.

La normativa no impone específicamente de qué forma ni a través de qué medios se debe conseguir su objetivo. Corresponde a la empresa alimentaria implantar el sistema que mejor se adapte a sus características.



TRAZABILIDAD. INFORMACIÓN MÍNIMA QUE DEBE CONSTAR EN EL ALBARÁN DE DEVOLUCIÓN

- ¿Quién devuelve los productos?

Nombre y dirección del establecimiento que devuelve los productos.

- ¿A quién se devuelven los productos?

Nombre y dirección del destinatario de los productos.

- ¿Qué productos se devuelven?

Descripción exacta de los alimentos: denominación comercial y formato de presentación.

Referencia que indique el lote o la remesa, según corresponda, o indicaciones de agrupación a criterio del operador económico (producción, vida útil, fechas de entrada en almacén u otros tipos de anotaciones).

- ¿Cuántos productos devuelve?

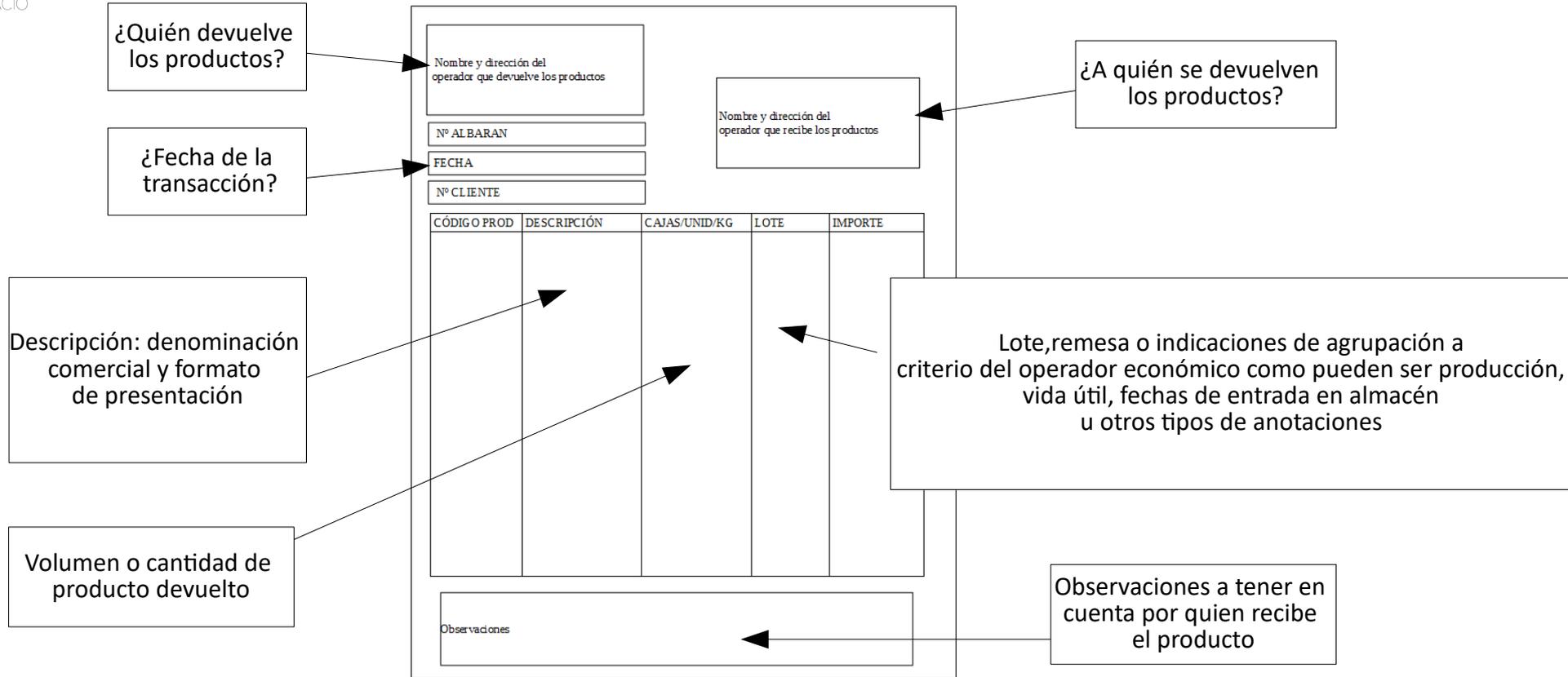
Volumen o cantidad que se devuelve de cada producto.

- ¿Cuándo se devuelve el producto?

Fecha en la que tiene lugar la transacción (fecha de envío o fecha de expedición).



EJEMPLO DE ALBARÁN O DOCUMENTO COMERCIAL. INFORMACIÓN MÍNIMA QUE DEBE FIGURAR



Corresponde a la empresa alimentaria implantar el sistema de albaranes o documentos comerciales que mejor se adapte a sus características, siempre y cuando cumpla con la información mínima obligatoria.