



PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE DEVOLUCIÓN DE ALIMENTOS AL FINAL DE LA TEMPORADA TURÍSTICA

OPERADORES O TITULARES DE ESTABLECIMIENTOS QUE VENDEN Y/O SIRVEN ALIMENTOS AL CONSUMIDOR FINAL (SUPERMERCADOS, HOTELES, RESTAURANTES,...)

Soy titular de un establecimiento de venta minorista de alimentos. Al final de la temporada turística quiero devolver los alimentos que no he vendido a mi proveedor. Puedo hacerlo?

La devolución de alimentos para que puedan volverse a comercializar con destino al consumo humano es una práctica que debe evitarse. Y si no dispone de un acuerdo previo y claro con su proveedor no puede realizarse.

Soy titular de un establecimiento que sirve comidas. Al final de la temporada turística quiero devolver los alimentos que no he utilizado a mi proveedor. Puedo hacerlo?

La devolución de alimentos para que puedan volverse a comercializar con destino al consumo humano es una práctica que debe evitarse. Y si no dispone de un acuerdo previo y claro con su proveedor no puede realizarse.

Si tengo un acuerdo con mi proveedor para que le devuelva los productos no vendidos o no utilizados al final de la temporada turística, puedo hacerlo?

Puede hacerlo siempre y cuando disponga de ese acuerdo previo. Y siempre que disponga:

- 1- de un sistema de autocontrol o de gestión de la seguridad alimentaria en su establecimiento que garantice que dichos productos siguen siendo aptos para su reingreso en la cadena alimentaria y comercialización con destino al consumo humano
- 2- de un sistema de gestión de la trazabilidad

Si no dispone de dichos sistemas de autocontrol y de trazabilidad no puede proceder a realizar devoluciones al final de la temporada turística para su reingreso en la cadena alimentaria.



Quién es el principal responsable de garantizar la seguridad alimentaria en el caso de realizar una devolución?

El principal responsable es el titular del establecimiento que devuelve, ya que es el que debe estar en condiciones de garantizar que los alimentos siguen siendo seguros y que se han respetado las condiciones de higiene y conservación durante todo el tiempo que los ha tenido en su establecimiento.

En qué consiste el sistema de autocontrol o de gestión de la seguridad alimentaria?

Consiste en disponer de un sistema documentado en el que se detallan las medidas de control que se llevan a cabo para garantizar que los alimentos que almacena, manipula, vende o sirve son seguros.

El sistema debe comprender todas las fases por las que los alimentos transcurren en el establecimiento, describiendo las medidas de control que se aplican y el resultado de las medidas de vigilancia.

En qué consiste el sistema de gestión de la trazabilidad?

En un sistema que permite identificar qué tipo de alimentos se devuelven, qué cantidades, y a quién se devuelven.

En el momento en que devuelve alimentos para su reingreso en la cadena alimentaria tiene la obligación legal de seguir el rastro de los mismos hasta su entrega al proveedor.

La fase final de este sistema debe comprender la elaboración de un documento comercial o albarán que detalle toda esa información, y que debe acompañar a los alimentos en el momento en que se devuelven. (Es lo mismo que hace su proveedor cuando le entrega los productos que Vd. le solicita).

Qué puedo hacer para evitar o minimizar las devoluciones?

Consiga acuerdos con su proveedor para que los suministros se los haga con mayor frecuencia. Gestionará mejor las compras y evitará tener stocks al final de la temporada turística.



OPERADORES O TITULARES DE ESTABLECIMIENTOS QUE DISTRIBUYEN ALIMENTOS A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE VENDEN Y/O SIRVEN ALIMENTOS AL CONSUMIDOR FINAL

Tengo obligación de aceptar devoluciones de alimentos no utilizados en establecimientos que los venden o sirven al consumidor final?

No tiene obligación, salvo que haya suscrito un acuerdo previo y claro con sus clientes para hacerlo.

En el caso de disponer de dicho acuerdo, qué aspectos debe comprender?

Por lo que respecta a la seguridad alimentaria se debe exigir al cliente que disponga y así lo pueda acreditar, de un sistema de autocontrol o de gestión de la seguridad alimentaria que contemple que toma medidas para garantizar que los alimentos que se vayan a devolver sigan siendo seguros, y que le aporte la información de trazabilidad necesaria.

Qué obligaciones se adquieren al aceptar devoluciones al final de la temporada turística para su reingreso en la cadena alimentaria?

Los alimentos que se aceptan como devoluciones deben quedar registrados en el sistema de trazabilidad que se gestiona en el establecimiento, incluyendo los datos del operador y establecimiento que devuelve los alimentos.

Al mismo tiempo deben realizarse los controles que en su propio programa de autocontrol tienen establecidos para los alimentos que se adquieren, para verificar que cumplen con los requisitos de higiene que marca la normativa.

El Servicio de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Govern de les Illes Balears

Palma, 13 de mayo de 2019