

MANUAL PRÁCTICO DE INSPECCIÓN

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS : ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR EL COMERCIO MINORISTA

**ANA M^a SANTOS HIDALGO
INÉS M^a GUIADO PALMERÍN
M^a CONSOLACIÓN BABIANO BABIANO
M^a DOLORES RODRÍGUEZ TORRES
PETRA PERALTA HURTADO**

1- INTRODUCCIÓN

2- OBJETIVOS

3- ÁMBITO DE APLICACIÓN

4- LEGISLACIÓN APLICABLE

5- PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN

- **ESQUEMA DE DECISIONES**
- **HOJA DE REGISTRO**

6- PROTOCOLO “ COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS : ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR EL COMERCIO MINORISTA “

- **PRODUCTOS ENVASADOS EN PRESENCIA DEL CONSUMIDOR FINAL**
- **PRODUCTOS ENVASADOS POR TITULARES DEL COMERCIO MINORISTA**

INTRODUCCIÓN

La legislación alimentaria y de consumo que se desarrolla en la ley 26/1984 tiene como meta principal :

- **Protección** de la SALUD y SEGURIDAD
- **Información** mínima y necesaria para que el consumidor sepa en todo momento lo que está adquiriendo
- **Legalidad** en los intercambios comerciales
- **Delimitar y Marcar** responsabilidades a los que infrinjan , pudiendo acotar responsabilidades

Así la **Comercialización de productos envasados : etiquetado de productos alimenticios por el comercio minorista** , forma parte del compromiso creado por parte de las empresas con sus mercados que consiste en :

- **Proveer** alimentos que sean **SEGUROS y ADECUADOS** para el consumidor
- **Asegurarse** de que el consumidor tiene información clara y fácilmente entendible por medio del etiquetado y otros medios apropiados para facilitarle la protección de sus alimentos de la contaminación y crecimiento / supervivencia de patógenos transmitidos por los alimentos , para que sepa almacenarlos , manipularlos y prepararlos correctamente .
- **Ayudar** a mantener la confianza en los alimentos con el comercio internacional

Para poder llevar a cabo estos objetivos , es primordial en la **Comercialización de productos envasados : etiquetado de productos alimenticios por el comercio minorista** , tanto el control de los recipientes / envases como el etiquetado.

El fabricante de los recipientes / envases controlará la **CALIDAD** de sus productos mediante procedimientos adecuados que lo garantice . Este será capaz de inspeccionar todas las etapas importantes del sistema de fabricación .

Cae bajo su responsabilidad asegurarse que los recipientes / envases sean adecuados para el uso que se pretende darles mediante especificaciones formales y documentales .

Con respecto al etiquetado , hay que destacar que aquellos productos que sean anónimos son los que tienen mas posibilidades de generar riesgos , por lo que todo aquello que esté firmado e identificado goza de presunción de una **vigilancia** por parte de quien asume esas responsabilidades .

El etiquetado tiene un papel importante tanto en lo que se refiere a la **protección** de la salud como en la **protección** de los intereses económicos del consumidor .

OBJETIVOS

1. Con el presente documento , se pretende **obtener** información detallada de las condiciones en que se encuentran los productos envasados , tanto de aquellas que les afecta directamente , como las condiciones higiénico-sanitarias , hasta llegar al consumidor final .
2. **Facilitar** de forma clara y concisa las condiciones generales que establece la legislación en cuanto al almacenamiento , distribución , etiquetado , presentación y publicidad para cualquier producto alimenticio envasado , sin olvidar las específicas para cada tipo de producto .
3. **Unificar** criterios de actuación tanto en la sistemática de la inspección como en los objetivos que se pretenden conseguir con dicha visita , intentando la homogeneidad de criterios independientemente del inspector que lo realice y de la industria que se trate .
4. **Tener acceso** a una recopilación normativa actualizada que sirva como referencia para poder consultar aspectos , características y situaciones relacionadas con el protocolo .
5. **Establecer** un sistema de registro donde quede constancia de la visita , tanto del tipo de inspección que se realice , motivo de la visita , incidencias que se deriven de esta , y en su caso medidas correctoras .

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual y protocolo , será de aplicación a los productos envasados , haciendo una mención especial a los **envasados por el comercio minorista** , teniendo en cuenta que el titular del comercio minorista será en todo momento responsable de aquellos productos que envasa y etiqueta , manteniendo las características de salubridad del producto origen .

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **Ley 14/1986** General de Sanidad
- **Decreto 2484/1967 , de 21 de Septiembre** , por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español
- **Real Decreto 1712/1991 , de 29 de Noviembre** , sobre Registro General Sanitario de Alimentos
- **Real Decreto 50/1993 , de 15 de Enero** , por el que se regula el control oficial de los Productos Alimenticios
- **Real Decreto 1397/1995 , de 4 de Agosto** , por el que se aprueban las Medidas Adicionales sobre el control oficial de Productos Alimenticios
- **Ley 26/1984 , de 19 de Julio** , General para la defensa de los Consumidores y Usuarios
- **Orden de 24 de Febrero de 1997** , por la que se definen las Condiciones que deben reunir los Manipuladores de Alimentos , Derogada por el Decreto 138/2002 del 8 de Octubre y Orden del 14 de Enero de 2003
- **Real Decreto 202/2000 , de 11 de Febrero** , por el que se establecen las Normas Relativas a los Manipuladores de Alimentos
- **Real Decreto 1334/1999 , de 31 de Julio** , por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado , Presentación y Publicidad de productos alimenticios, y modificación 238/2000 , del 18 de Febrero y RD 1324/2002 , 13 de Diciembre
- **Real Decreto 930/1992 , de 17 de Julio** , por el que se aprueba la Norma de Etiquetado sobre Propiedades Nutritivas de los Productos Alimenticios
- **Reglamento 1980/2000** sobre concesión de Etiqueta Ecológica
- **Real Decreto 2207/1995** , por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios
- **Real Decreto 1808/1991 , de 13 de Diciembre** , por el que se regulan las Menciones o Marcas que permiten Identificar el Lote al que pertenece un Producto Alimenticio
- **Real Decreto 723/1988 , de 24 de Junio** , por el que se aprueba la norma general para el Control del Contenido Efectivo de los Productos Alimenticios Envasados

- **Real Decreto 319/1991 , de 8 de Marzo** , por el que se establecen acciones sobre la Producción , Comercialización , Empleo , Reciclado y Relleno de los Envases para Alimentos Líquidos
- **Real Decreto 888/1988 , de 29 de Julio** , por el que se aprueba la Norma General sobre Recipientes que contengan Productos Alimenticios Frescos , de carácter Perecedero , no envasados o envueltos
- **Real Decreto 381/1984 , de 25 de Enero** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación
- **Real Decreto 1425/1988 , de 25 de Noviembre** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración , Circulación y Comercio de Materiales Plásticos destinados a estar en contacto con Productos Alimenticios y Alimentarios
- **Real Decreto 1125/1982** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración ,Circulación y Comercialización de Materiales Poliméricos en relación con los Productos Alimenticios y Alimentarios
- **Real Decreto 397/1990 , de 16 de Marzo** , por el que se aprueban las Condiciones Generales de los Materiales para uso Alimentario , distinto de los Poliméricos
- **Real Decreto 1413/1994** , por el que se aprueban las Normas Técnicas sobre Materiales y Objetos de película de Celulosa regenerada para uso Alimentario
- **Real Decreto 1043/1990** , por el que se aprueba la Instrucción Técnico-Sanitaria sobre objetos de Cerámica para uso Alimentario
- **Real Decreto 168/1985 , de 6 de Febrero** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre las condiciones generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimenticios
- **Real Decreto 706/1986 , de 7 de Marzo** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre las condiciones generales de Almacenamiento No Frigorífico de Alimentos y Productos Alimenticios
- **Real Decreto 2483/1986 , de 14 de Noviembre** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre las condiciones generales de Transporte Terrestre de Alimentos y productos Alimentarios a Temperatura Regulada
- **Real Decreto 1477/1990 , de 2 de Noviembre** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Aromas que se utilizan en los Productos Alimenticios y de los Materiales de Base para su producción

- **Real Decreto 3177/1983 , de 16 de noviembre** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios y modificado por el RD 1339/1988 y RD 1111/1991 .
- **Real Decreto 145/1997 , de 31 de Enero** , por el que se aprueba la lista positiva de Aditivos distintos de Colorantes y Edulcorantes para su uso en la Elaboración de Productos Alimenticios , así como sus condiciones de utilización , modificación RD. 994/2000 , de 2 de Junio
- **Real Decreto 1430/1997 , de 15 de Septiembre** , por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los productos Alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso
- **Real Decreto 1945/1983 , de 23 de Junio** , por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria .

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN :

A grandes rasgos , las inspecciones las podemos dividir en tres tipos :

A) **Informativas** : En ellas se procederá a facilitar al compareciente toda la información que previamente se haya determinado , o bien a la entrega de cualquier tipo de documentación .

B) **De control o comprobación** : Donde se procederá a la aplicación del protocolo correspondiente .

C) **De toma de muestra**

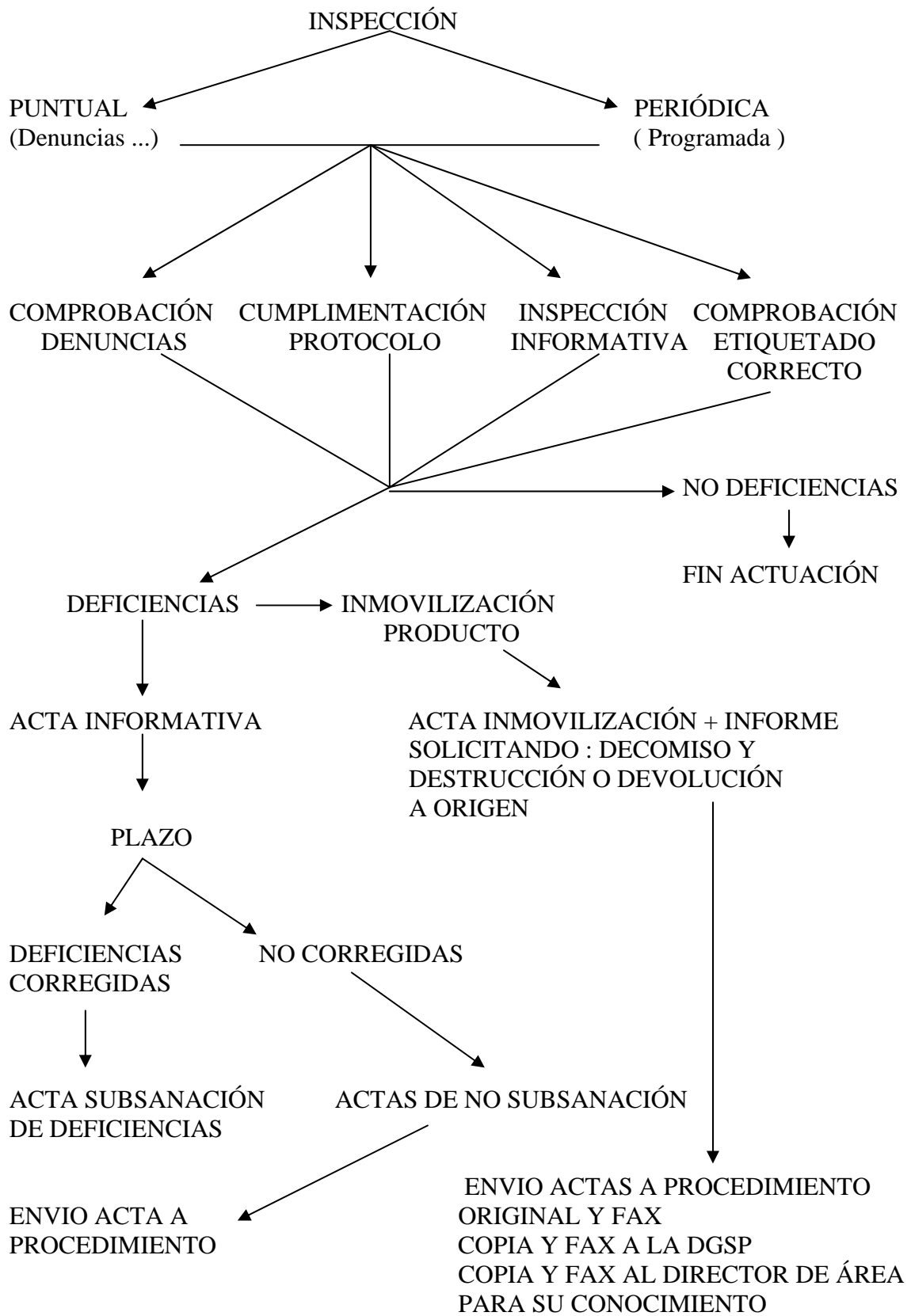
Metodología de actuación (Protocolo)

El protocolo está diseñado de forma que se pueda aplicar en su totalidad a cualquier producto envasado .

Debido a la diversidad de productos envasados relacionados con la inspección farmacéutica y que estos se pueden encontrar ubicados en lugares diversos y diferentes, lo hemos diseñado de tal forma que recoja las características del lugar donde se encuentre dicho producto (industria , locales , almacenes ...) , haciendo hincapié en el envasado y etiquetado de dichos productos .

Como ya hemos hecho referencia anteriormente , existe una gran diversidad de productos envasados de nuestra competencia , por lo que hemos realizado el siguiente protocolo de actuación para ponerlo en práctica .

1- ESQUEMA DE DECISIONES



2- HOJA DE REGISTRO

Establecimiento

Compareciente

Inspector actuante

Fecha _____

Motivo de la visita

Visita n° _____

Producto objeto de inspección

Ubicación adecuada	SI	NO
Conservación adecuada	SI	NO
Identificación correcta	SI	NO
Etiquetado correcto	SI	NO
Envase apto (venta a granel)	SI	NO
Manipulación correcta	SI	NO

Incidencias

PROTOCOLO “ COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS: ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR EL COMERCIO MINORISTA”

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Denominación o Razón social		
CIF	Teléfono	Fax
Domicilio Social		
CP Municipio		
Provincia		
Licencia Municipal de apertura		
Actividad / es		

DATOS DEL TITULAR

Apellidos		Nombre
NIF	Teléfono	Fax
Domicilio		
CP Municipio		
Provincia		

DATOS DE LA PERSONA ASISTENTE A LA INSPECCIÓN

Apellidos		Nombre
DNI		
Cargo que ocupa en la empresa		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Por alerta sanitaria	Por denuncia	Por sospecha
A petición de parte	A petición Administración	Habitual
Periódica	Programada	Otros. Especificar

Inspector actuante D/Dña
Fecha/ hora de la visita
Visita reflejada en el Acta nº

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN :

A) Revisión de Documentación :

- N°RSI del envase	SI	NO
- N°RSI del producto (fabricante)	SI	NO
- Albarán de compra	SI	NO
- Caducidad del producto	SI	NO
- Datos Fabricante	SI	NO
- Datos del etiquetado del producto a granel	SI	NO

B) Incidencias :

C) Transporte adecuado	SI	NO
D) Recepción adecuada	SI	NO
E) Almacenamiento :		
- Temperatura adecuada	SI	NO
- Rotación de productos en base a su caducidad	SI	NO
- Ubicación adecuada (estanterías ...)	SI	NO
F) Condiciones generales de limpieza adecuadas	SI	NO

PERSONAL MANIPULADOR

Carnés de Manipulador de Alimentos en vigor	SI	NO
Fecha de caducidad de los carnés de manipulador		
Certificado de acreditación de manipuladores de alimentos , en vigor	SI	NO
Fecha de caducidad de certificados de acreditación		
Cumple lo dispuesto en el RD 202/200 , D 138/2002 y Orden 14 de Enero de 2003 , así como en la RTS específica , con respecto a la higiene y pulcritud	SI	NO

RECIPIENTES Y ENVASES

Recipientes de uso alimentario	SI	NO
Tipo de envase :		
• Indicar si es de un solo uso o reciclable		
• Envase abierto o deteriorado (abombamiento ...)	SI	NO
Aspecto externo limpio y adecuado para la venta	SI	NO

ETIQUETADO

En lengua oficial del Estado	SI	NO
Denominación de venta correcta	SI	NO
En caso de inducir a error aparece estado físico o tratamiento al que se ha sometido	SI	NO
Comprobar si aparece la palabra ingrediente	SI	NO
Menciona los ingredientes en orden decreciente	SI	NO
Ver cantidad ingredientes si figuran en denominación o se destaca o es esencial para distinguirlo	SI	NO
Grado alcohólico para bebidas > 1.2%	SI	NO
Es correcta la cantidad neta para prod. Envasados	SI	NO

Fecha de duración mínima :

- Leyenda consumir pref.. antes de día o antes de fin de _____
- Productos duración < 3 meses día y mes _____
- Productos 3-18 meses , mes y año _____
- Productos > 18 meses , año _____

Fecha de caducidad :

En caso de productos microbiológicamente muy perecederos y que por ello pueda suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo .

Aparece día / mes y eventualmente el año	SI	NO
Condiciones especiales de conservación correcta	SI	NO
Modo de empleo correcto (Cuando sea necesario para un uso adecuado del producto)	SI	NO
Identificación de la empresa (Nombre , razón social o denominación del fabricante o envasador o vendedor establecido dentro de la UE y en todo caso domicilio)	SI	NO
Lote (no es necesario cuando fecha de duración mínima o de caducidad tenga al menos día y mes) Aparece correctamente identificado con la letra L , o en su defecto se distingue claramente de las demás indicaciones del etiquetado	SI	NO
Lugar de origen o procedencia	SI	NO

Indicaciones previstas en el Anexo IV del RD 1134/1999 (si procede)

Envasado en atmósfera protectora	SI	NO
Con edulcorante(es)	SI	NO
Con azúcar(es) y edulcorante(es)	SI	NO
Contiene una fuente de fenilalanina	SI	NO
Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes	SI	NO

Pequeños envases

La cara mayor superficie inferior a 10 cm ² : sólo denominación del producto , cantidad neta y el marcado de fechas .	SI	NO
--	----	----

Propiedades nutritivas

RD 930 /1992

Es obligatorio el etiquetado sobre propiedades nutritivas cuando figure la mención de que el producto posee propiedades nutritivas , en el resto de los casos será facultativa .	SI	NO
Si la información corresponde al grupo 1 debe seguir el orden siguiente : valor energético , cantidad de proteínas , hidratos de carbono y grasas .	SI	NO
Si la información corresponde al grupo 2 debe seguir el orden siguiente : valor energético , cantidad de proteínas , hidratos de carbono , azúcares , grasas , ácidos grasos saturados , fibra alimentaria y sodio .	SI	NO
También podrá incluir la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias : almidón , polialcoholes , monoinsaturados , poliinsaturados , colesterol y vitaminas o sales minerales .	SI	NO
La declaración se hará de forma numérica utilizando como unidades KJ o Kcal para la energía , mg para el colesterol , porcentaje de CDR para vitaminas y sales minerales y gramos para el resto .	SI	NO
La información deberá expresarse por 100 gr por 100 ml .	SI	NO
Siempre que se declare el contenido en azúcares , polialcoholes o almidón será de la siguiente forma : Hidratos de carbono /g , de los cuales : - azúcares : g - polialcoholes : g - almidón : g	SI	NO
Siempre que se declare la cantidad , el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol , se hará de la siguiente manera : Grasas g. De las cuales : - saturadas : g - monoinsaturadas : g - poliinsaturadas : g - colesterol : mg	SI	NO

PRODUCTOS ENVASADOS EN PRESENCIA DEL CONSUMIDOR FINAL

La información del etiquetado se conservará en caso de venta fraccionada hasta la finalización de la venta para permitir correcta identificación del producto	SI	NO
Cumplen con la norma general en cuanto a etiquetado y demás normas aplicables en cuanto a envasado y transporte	SI	NO
Exposición en vitrinas o recipientes sin acceso al consumidor final	SI	NO
Presencia de carteles en las vitrinas o recipientes de la información obligatoria bien visible	SI	NO
Se utilizan para la venta utensilios adecuados (pinzas , paletas..)	SI	NO

Incidencias

PRODUCTOS ENVASADOS POR TITULARES DEL COMERCIO

MINORISTA

RD 381/1984

El etiquetado de los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta inmediata en el establecimiento de su propiedad , deberá indicar las indicaciones obligatorias a excepción del lote .

Indicaciones obligatorias a excepción del lote	SI	NO
Ver si figura la información obligatoria sobre el envase o en el etiquetado unido al mismo , en su defecto figura en carteles colocados en el lugar de venta , cuando esta se realiza bajo la modalidad de venta con vendedor	SI	NO
Es comprensible la información obligatoria o están en un lugar destacado , fácilmente visible , legible e indeleble	SI	NO
Existe alguna manipulación fraudulenta del nuevo etiquetado respecto al original . en caso afirmativo indicar cuales	SI	NO
Condiciones de los manipuladores :		
- Posesión certificado de manipulador actualizado	SI	NO
- Utilizan ropa de trabajo adecuada	SI	NO
- Condiciones higiénicas adecuadas	SI	NO

En caso de faltar algún dato de la indicación obligatoria , indicar cuales

Incidencias
