

GUÍA DIGITAL SOBRE LA GESTIÓN DE RESIDUOS Y ACCIONES DE ASESORAMIENTO PARA LA PROFESIONALIZACIÓN



Asociación Sindical de
Detallistas de Huevos,
Aves y Caza



Este documento ha sido elaborado en el marco del CONVENIO de colaboración de 5 de marzo de 2026 entre la **Comunidad de Madrid** (Consejería de Economía, Hacienda y Empleo) y la Asociación Sindical de Detallistas de Huevos, Aves y Caza de la Provincia de Madrid (**ASDHAC**). Su objetivo es ofrecer una herramienta práctica para apoyar la formación y profesionalización de las empresas y profesionales del sector. La guía busca contribuir a la mejora de la gestión empresarial, la seguridad e higiene, la sostenibilidad, la gestión de residuos, la trazabilidad y otros aspectos relacionados con la continuidad y profesionalización de la actividad comercial, proporcionando información útil y aplicable a los asociados.

ÍNDICE

1. Introducción	6
2. Objetivos de la guía.....	7
Objetivo general	7
Objetivos específicos	7
3. Normativa aplicable en materia de residuos y sostenibilidad.....	9
3.1. Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados	9
3.2. Normativa aplicable al comercio alimentario minorista	10
3.3. Obligaciones ambientales de los establecimientos de aves, huevos y caza	11
4. Identificación de residuos generados en el sector	12
4.1. Residuos orgánicos.....	12
4.2. Envases y embalajes	13
4.3. Cartón y plásticos.....	14
4.4. Aceites y residuos especiales	15
4.5. Subproductos animales no destinados al consumo humano (sandach)	16
5. Gestión correcta de residuos y sandach	18
5.1. Separación y almacenamiento	18
5.2. Retirada por gestores autorizados	19
5.3. Documentación y control de recogidas	20
5.4. Buenas prácticas higiénico-sanitarias asociadas	22
6. Reducción del desperdicio alimentario.....	24
6.1. Control de stock y rotación de productos	24
6.2. Conservación y mantenimiento de la cadena de frío	25
6.3. Medidas para minimizar mermas y pérdidas	26
7. Buenas prácticas ambientales en el comercio minorista.....	28

7.1. Limpieza y desinfección sostenible	28
7.2. Uso eficiente de agua y energía	30
7.3. Optimización de cámaras frigoríficas y equipos	31
8. Profesionalización y modernización del sector.....	32
8.1. Organización y gestión del establecimiento	32
8.2. Digitalización y control documental	33
8.3. Mejora de la imagen comercial y atención al cliente.....	34
8.4. Formación y actualización del personal	35
9. Acciones de asesoramiento para la profesionalización.....	38
9.1. Diagnóstico de necesidades del establecimiento	38
9.2. Recomendaciones de mejora.....	39
9.3. Implantación de buenas prácticas.....	40
9.4. Seguimiento y mejora continua	41
10. Checklist práctico de autocontrol ambiental y organizativo.....	43
Interpretación del checklist.....	46
11. Recursos de interés y normativa actualizada	47
11.1. normativa básica aplicable	47
legislación europea.....	47
legislación española	48
11.2. organismos oficiales de consulta.....	48
11.3. documentación técnica recomendada.....	49
11.4. formación y actualización profesional.....	49
11.5. recomendaciones para mantener la normativa actualizada	50
12. conclusiones y recomendaciones finales	51

1. INTRODUCCIÓN

La gestión adecuada de los residuos constituye uno de los pilares fundamentales para garantizar la sostenibilidad, la seguridad alimentaria y la competitividad de los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y productos de caza. La correcta identificación, separación, almacenamiento y eliminación de los residuos contribuye a proteger el medio ambiente, cumplir la legislación vigente, mejorar la eficiencia y reforzar la confianza de los consumidores.

La normativa europea y española ha evolucionado hacia un modelo de economía circular basado en la prevención, reutilización, reciclaje y valorización, reduciendo al mínimo la eliminación mediante vertedero. Este enfoque requiere integrar criterios ambientales en la gestión diaria y adoptar procedimientos que minimicen el impacto de la actividad.

En estos establecimientos se generan residuos orgánicos, envases y embalajes, cartón, plásticos, aceites usados y subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH), cuya gestión debe adaptarse a la normativa aplicable, garantizando su correcta segregación, almacenamiento y entrega a gestores autorizados cuando corresponda.

La gestión de residuos está estrechamente relacionada con los sistemas de autocontrol. Las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección, el mantenimiento de la cadena de frío y la correcta manipulación de los alimentos permiten prevenir riesgos sanitarios y reducir desperdicios. La formación del personal y los procedimientos documentados son, por tanto, herramientas esenciales.

Asimismo, la sostenibilidad puede convertirse en un elemento diferenciador para las empresas, favoreciendo la reducción de costes y mejorando su imagen y competitividad mediante el uso eficiente de recursos y la colaboración en iniciativas de economía circular.

Esta guía digital ofrece una herramienta práctica para responsables y profesionales del sector, abordando los aspectos normativos, técnicos y organizativos relacionados con la gestión de residuos, la prevención del desperdicio alimentario, las buenas prácticas ambientales y la mejora continua.

El objetivo final es favorecer una gestión más eficiente, sostenible y profesional, promoviendo el cumplimiento normativo y una cultura empresarial basada en la calidad, la responsabilidad ambiental y la mejora continua.

2. OBJETIVOS DE LA GUÍA

La presente guía digital tiene como finalidad proporcionar una herramienta práctica para facilitar a los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y productos de caza la correcta gestión de los residuos generados durante su actividad, promoviendo la sostenibilidad, la profesionalización del sector y el cumplimiento de la normativa vigente.

Desde un enfoque práctico, ofrece criterios técnicos, recomendaciones y herramientas dirigidas a responsables de establecimientos y profesionales de asesoramiento, facilitando la implantación de sistemas de gestión eficaces y adaptados a las características de estos comercios.

Objetivo general

Promover la correcta gestión de los residuos y la aplicación de medidas que favorezcan la profesionalización, la sostenibilidad y la mejora continua de los establecimientos minoristas de aves, huevos y productos de caza, garantizando el cumplimiento de la normativa ambiental y alimentaria.

Objetivos específicos

- o Conocer el marco normativo aplicable a la gestión de residuos y la protección ambiental en el comercio alimentario minorista.
- o Identificar y clasificar los residuos generados, diferenciando residuos orgánicos, reciclables, especiales y subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH), para garantizar su adecuada gestión.
- o Establecer criterios para la separación, identificación, almacenamiento y retirada de residuos, evitando riesgos para la salud pública y el medio ambiente.
- o Integrar buenas prácticas higiénico-sanitarias en los sistemas de autocontrol y procedimientos habituales del establecimiento.
- o Prevenir y reducir el desperdicio alimentario mediante una adecuada planificación de compras, control de existencias, rotación de productos, mantenimiento de la cadena de frío y correcta conservación.
- o Impulsar prácticas sostenibles que reduzcan el consumo de agua, energía y materiales y favorezcan un uso eficiente de los recursos.
- o Favorecer la profesionalización mediante la organización interna, la formación continua, la digitalización de registros y la gestión documental.



- o Facilitar el asesoramiento técnico mediante recomendaciones, ejemplos y listas de verificación que permitan evaluar el establecimiento, establecer prioridades y realizar un seguimiento de las mejoras.
- o Sensibilizar a empresarios y trabajadores sobre la sostenibilidad y la economía circular como herramientas para mejorar la eficiencia, competitividad e imagen del establecimiento.

En conjunto, estos objetivos pretenden transformar la gestión de residuos de una obligación legal en una oportunidad de mejora, contribuyendo a reducir el impacto ambiental, optimizar los recursos y reforzar el compromiso del comercio minorista con la sostenibilidad y la seguridad alimentaria.

3. NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE RESIDUOS Y SOSTENIBILIDAD

La adecuada gestión de los residuos constituye una obligación legal para los establecimientos del sector alimentario. En el comercio minorista de aves, huevos y productos de caza se generan diariamente residuos orgánicos, envases, subproductos animales y residuos derivados de las operaciones de limpieza y mantenimiento.

El cumplimiento de la normativa permite proteger el medio ambiente, la salud pública y la seguridad alimentaria, además de favorecer la economía circular, optimizar los recursos y mejorar la imagen del establecimiento. La legislación establece obligaciones relacionadas con la prevención, separación en origen, almacenamiento, entrega a gestores autorizados, trazabilidad y gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH).

Estas actuaciones deben integrarse en los procedimientos habituales de trabajo y coordinarse con los sistemas de autocontrol y los planes de higiene del establecimiento. En los siguientes apartados se recogen las principales disposiciones aplicables y sus implicaciones prácticas.

3.1. Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados

La Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, constituye la principal norma estatal en materia de residuos. Su finalidad es avanzar hacia un modelo de economía circular basado en la prevención de residuos, la reutilización, el reciclaje y la valorización, reduciendo el consumo de materias primas y el impacto ambiental.

Para los establecimientos minoristas, la ley establece, entre otras, las siguientes obligaciones:

- o Aplicar medidas destinadas a prevenir la generación de residuos.
- o Realizar la separación de residuos en origen para facilitar su reciclaje.
- o Gestionar adecuadamente los residuos peligrosos y no peligrosos.
- o Entregar los residuos a gestores autorizados cuando así lo exija la normativa.
- o Mantener la documentación acreditativa de las entregas realizadas cuando proceda.
- o Favorecer la reutilización y el reciclaje de materiales.
- o Reducir el desperdicio alimentario mediante una adecuada planificación de la actividad.

Uno de los aspectos más relevantes de la ley es la incorporación del principio de jerarquía de residuos, que establece el siguiente orden de prioridad:

1. Prevención.
2. Preparación para la reutilización.
3. Reciclado.
4. Otras formas de valorización.
5. Eliminación.

En el comercio de aves, huevos y caza, este principio se concreta en la reducción de excedentes, la correcta separación de residuos, el uso responsable de envases y la gestión adecuada de los materiales reciclables y SANDACH.

3.2. Normativa aplicable al comercio alimentario minorista

Estos establecimientos deben cumplir conjuntamente la normativa sobre seguridad alimentaria, higiene, residuos y protección ambiental. Los operadores son responsables de establecer procedimientos de autocontrol que garanticen unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas durante la recepción, almacenamiento, manipulación y venta de los alimentos.

El Reglamento (CE) n.º 853/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece la obligación de mantener instalaciones, equipos y utensilios en condiciones higiénicas adecuadas y de aplicar procedimientos basados en los principios del APPCC. Asimismo, exige retirar los residuos de las zonas de manipulación con la frecuencia necesaria para evitar contaminaciones y la aparición de plagas.

En el ámbito nacional, destaca el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Esta norma adapta los requisitos higiénico-sanitarios a las características del comercio minorista y favorece la aplicación de sistemas de autocontrol proporcionales a la actividad.

Desde el punto de vista ambiental e higiénico, los procedimientos internos deben contemplar la separación de residuos, su almacenamiento temporal en recipientes adecuados, la limpieza de los contenedores y su retirada periódica, evitando cualquier contacto con los alimentos o superficies de manipulación.

La formación del personal constituye igualmente un elemento esencial. Los trabajadores deben conocer las normas de higiene, gestión de residuos, prevención del desperdicio alimentario y manipulación de SANDACH, manteniéndose los registros y documentos exigibles.

3.3. Obligaciones ambientales de los establecimientos de aves, huevos y caza

Las obligaciones ambientales deben integrarse en la gestión diaria y coordinarse con los planes de limpieza y desinfección, mantenimiento, formación, trazabilidad y gestión de SANDACH.

Entre las principales actuaciones destacan:

- o Separar los residuos según su naturaleza para facilitar su reciclaje, valorización o eliminación.
- o Retirarlos de las zonas de manipulación con la frecuencia necesaria para evitar contaminación, malos olores y plagas.
- o Utilizar recipientes resistentes, impermeables, identificados y de fácil limpieza.
- o Mantener higiénicas las zonas de almacenamiento temporal, evitando el contacto con alimentos.
- o Gestionar los **SANDACH** de forma separada e identificada y entregarlos, cuando proceda, a gestores autorizados.
- o Prevenir el desperdicio mediante una adecuada planificación de compras, control de existencias, rotación de productos y mantenimiento de la cadena de frío.
- o Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección eficientes, reduciendo el consumo de agua y productos químicos.
- o Formar al personal en higiene, gestión de residuos y buenas prácticas ambientales.
- o Conservar la documentación y registros exigibles, incluidos los justificantes de retirada y documentación de gestores autorizados.

Además del cumplimiento legal, se recomienda reducir el consumo de agua y energía, evitar envases innecesarios, utilizar materiales reciclables y aplicar principios de economía circular.

En definitiva, la gestión de residuos debe integrarse en la actividad del comercio minorista. Su correcta aplicación permite cumplir la normativa, prevenir riesgos sanitarios y ambientales, optimizar recursos y avanzar hacia establecimientos más seguros, eficientes y sostenibles.

4. IDENTIFICACIÓN DE RESIDUOS GENERADOS EN EL SECTOR

La actividad desarrollada en los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza genera diversos tipos de residuos que deben gestionarse de forma diferenciada para proteger la salud pública, garantizar la seguridad alimentaria y reducir el impacto ambiental. Su correcta identificación constituye el primer paso para establecer un sistema eficaz de gestión y cumplir con la normativa vigente.

La naturaleza de los residuos depende de las operaciones realizadas, como la recepción y almacenamiento de mercancías, el despiece, la manipulación y preparación de productos, la limpieza y la atención al cliente. Estas actividades generan residuos orgánicos, envases, materiales reciclables, aceites usados, productos químicos, residuos especiales y subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH), que requieren tratamientos específicos.

Una adecuada clasificación facilita la recogida selectiva, favorece el reciclaje, reduce los costes de gestión y minimiza el impacto ambiental. Asimismo, evita contaminaciones cruzadas entre residuos y alimentos, mejora la organización del establecimiento y contribuye al cumplimiento de los programas de autocontrol y de las buenas prácticas higiénico-sanitarias. Los residuos deben retirarse con la frecuencia necesaria y almacenarse correctamente para evitar riesgos de contaminación.

La identificación y gestión de los residuos debe integrarse en los procedimientos internos y ser conocida por todo el personal. Para ello, se recomienda disponer de recipientes identificados, instrucciones de separación, formación específica y registros que permitan verificar la correcta gestión y trazabilidad cuando sea obligatoria.

En los apartados siguientes se describen los principales residuos generados, sus características y las recomendaciones básicas para su correcta gestión.

4.1. Residuos orgánicos

Los residuos orgánicos representan una de las fracciones más importantes generadas en los establecimientos dedicados a la comercialización de aves, huevos y caza. Se caracterizan por su elevado contenido en materia biodegradable y por su rápida descomposición, lo que puede favorecer la aparición de olores desagradables, proliferación de microorganismos y atracción de insectos y roedores si no se gestionan adecuadamente.

Entre los residuos orgánicos más habituales se encuentran los restos de carne no aptos para la venta, recortes procedentes del despiece, grasas, pequeñas cantidades de sangre, restos de alimentos deteriorados, productos caducados o alterados, alimentos devueltos que

no puedan reincorporarse a la venta y otros residuos biodegradables generados durante la actividad comercial.

La gestión de estos residuos debe realizarse de forma inmediata o con la frecuencia suficiente para evitar riesgos higiénico-sanitarios. Es recomendable depositarlos en recipientes específicos, resistentes, impermeables, con tapa de cierre y de fácil limpieza y desinfección. Estos recipientes deberán mantenerse separados de las zonas donde se manipulan alimentos y vaciarse periódicamente para impedir la acumulación de materia orgánica.

Cuando las características del residuo lo permitan, podrá destinarse a las vías de gestión establecidas por la normativa municipal o autonómica para la fracción orgánica. No obstante, aquellos residuos de origen animal que tengan la consideración de SANDACH deberán gestionarse conforme a la normativa específica que regula este tipo de subproductos, aspecto que se desarrolla en el apartado 4.5 de esta guía.

La correcta gestión de los residuos orgánicos contribuye a mejorar la higiene del establecimiento, reducir la presencia de plagas, minimizar los malos olores y favorecer el cumplimiento de las medidas de autocontrol exigidas en los establecimientos alimentarios. Asimismo, cuando sea posible, la valorización de esta fracción mediante procesos autorizados, como el compostaje o la producción de biogás, representa una alternativa sostenible que contribuye a la economía circular y a la reducción del impacto ambiental del sector.

4.2. Envases y embalajes

Los envases y embalajes constituyen una de las principales fracciones de residuos generadas en los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza. Están presentes desde la recepción de mercancías hasta la entrega al consumidor. Su adecuada gestión permite reducir el impacto ambiental, favorecer el reciclaje y optimizar el uso de recursos, en línea con los principios de la economía circular.

Los envases protegen los alimentos frente a contaminaciones físicas, químicas y biológicas, facilitan su transporte, conservan su calidad y proporcionan información al consumidor. Entre los materiales más habituales se encuentran bandejas de plástico o porexpán, películas y bolsas plásticas, cajas de cartón, cajas reutilizables, palés, flejes, cantoneras y papel alimentario.

Para reducir su impacto ambiental se recomienda seleccionar proveedores que empleen envases reutilizables, reciclables o de menor impacto, priorizar sistemas retornables y reducir los materiales de un solo uso. Una vez generados, deben separarse en origen según su naturaleza, evitando mezclarlos con residuos orgánicos o materiales contaminados. Los puntos de recogida deben estar identificados, ser accesibles y mantenerse limpios.

Los embalajes en buen estado pueden reutilizarse siempre que no comprometan la seguridad alimentaria. Cajas de plástico, palés y determinados contenedores pueden reincorporarse al circuito logístico tras su adecuada limpieza y desinfección. Los residuos deben retirarse con la frecuencia necesaria para evitar acumulaciones, plagas y riesgos de contaminación cruzada.

La formación del personal y los procedimientos escritos favorecen una correcta gestión y contribuyen a reforzar la sostenibilidad del establecimiento.

4.3. Cartón y plásticos

El cartón y los plásticos representan una parte importante de los residuos no orgánicos del sector. Proceden principalmente de embalajes de transporte y almacenamiento, así como de envases utilizados en la comercialización y preparación de alimentos.

El cartón procede de cajas, separadores, bandejas y otros embalajes. Cuando está limpio y seco, es fácilmente reciclable; si está contaminado con alimentos, grasas o líquidos, disminuye su capacidad de reciclaje y deberá gestionarse según las indicaciones del sistema de recogida correspondiente.

Los residuos plásticos incluyen películas retráctiles, bolsas, envoltorios, bandejas, flejes y film transparente. Su gestión dependerá de la composición del material y de su posible contaminación.

Para facilitar el reciclaje, ambos materiales deben separarse desde su generación y depositarse en recipientes específicos. Se recomienda plegar las cajas para reducir el volumen y mantener los plásticos, siempre que sea posible, libres de restos orgánicos.

La acumulación de estos residuos puede dificultar la limpieza, obstaculizar la circulación, favorecer plagas e incrementar el riesgo de incendios. Por ello, deben establecerse frecuencias de retirada adecuadas y mantener las áreas ordenadas y separadas de las zonas de manipulación.

La prevención sigue siendo la medida más eficaz: seleccionar embalajes reutilizables o reciclables, reducir los plásticos de un solo uso, favorecer materiales reciclados y optimizar los pedidos.

En definitiva, una adecuada gestión del cartón y los plásticos permite aumentar el reciclaje, mejorar la organización, reducir costes e impacto ambiental y avanzar hacia una actividad más sostenible y eficiente.

4.4. Aceites y residuos especiales

Además de los residuos orgánicos y materiales reciclables, los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza generan aceites usados y otros residuos especiales que requieren una gestión diferenciada. Su correcta manipulación permite prevenir riesgos para la salud pública y el medio ambiente, garantizar la trazabilidad y cumplir con la normativa aplicable.

Aunque su volumen suele ser menor que el de otras fracciones, una gestión inadecuada puede provocar contaminación del suelo y las aguas, emisiones de sustancias peligrosas, obstrucciones en las redes de saneamiento y deterioro de las instalaciones. Por ello, el personal debe conocer sus características y los procedimientos establecidos.

En los establecimientos donde se elaboren productos fritos o se utilicen aceites vegetales, el aceite alimentario usado constituye uno de los principales residuos especiales. Nunca debe verterse a la red de saneamiento, ya que puede provocar obstrucciones, dificultar el funcionamiento de las estaciones depuradoras y generar un importante impacto ambiental.

El aceite usado debe recogerse en recipientes estancos, resistentes, identificados y provistos de tapa para evitar derrames. Estos se almacenarán en zonas protegidas, alejadas de alimentos y fuentes de calor, hasta su retirada mediante los sistemas o gestores autorizados correspondientes.

También pueden generarse residuos especiales derivados de la limpieza, mantenimiento y conservación, como envases de productos químicos, restos de detergentes y desinfectantes, aerosoles, absorbentes de derrames, guantes contaminados, lámparas, pilas y baterías, aparatos eléctricos y electrónicos fuera de uso, cartuchos de tinta y tóner y pequeños residuos de mantenimiento.

Estos materiales deben almacenarse separadamente de los residuos urbanos, orgánicos y reciclables. Los envases de productos químicos deberán mantenerse cerrados y, cuando proceda, conservar su etiquetado original hasta su entrega al sistema de gestión correspondiente. Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deberán gestionarse mediante los canales autorizados.

El almacenamiento temporal se realizará en recipientes en buen estado, protegidos de la intemperie y alejados de alimentos y superficies de manipulación. Asimismo, es recomendable disponer de instrucciones escritas para actuar ante derrames, indicando los materiales absorbentes, el procedimiento de limpieza y la gestión posterior de los residuos generados.

La formación del personal resulta fundamental. Los trabajadores deben conocer los recipientes destinados a cada residuo, los procedimientos de segregación, las medidas de seguridad y las actuaciones previstas ante incidentes. La capacitación favorece el cumplimiento normativo, reduce errores y refuerza la responsabilidad ambiental.

En definitiva, la correcta gestión de aceites usados y residuos especiales permite minimizar el impacto ambiental, prevenir riesgos y garantizar el cumplimiento de las obligaciones legales, constituyendo un elemento esencial de la gestión ambiental y la mejora continua del comercio alimentario minorista.

4.5. Subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH)

Los Subproductos Animales No Destinados al Consumo Humano (SANDACH) constituyen una categoría específica de materiales de origen animal que requiere una gestión diferenciada por los posibles riesgos para la salud pública, la sanidad animal y el medio ambiente. En los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza, su correcta identificación y gestión resulta esencial para garantizar el cumplimiento de la normativa y mantener unas adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

Durante las operaciones de despiece, preparación, limpieza y comercialización pueden generarse restos de carne no destinados al consumo, huesos, pieles, grasa, plumas, vísceras, productos alterados o deteriorados y alimentos de origen animal retirados de la venta por pérdida de aptitud para el consumo, entre otros materiales.

La normativa específica establece requisitos para su clasificación, almacenamiento, transporte, tratamiento y eliminación, con el objetivo de evitar la propagación de enfermedades y proteger la salud y el medio ambiente. Por ello, los establecimientos deben identificar qué materiales tienen la consideración de SANDACH y aplicar los procedimientos correspondientes.

La gestión debe comenzar con la identificación y separación desde el momento de su generación, evitando mezclarlos con residuos urbanos, reciclables o alimentos destinados a la venta. Los SANDACH deben depositarse en recipientes específicos, resistentes, impermeables, estancos, de fácil limpieza y correctamente identificados. Estos permanecerán cerrados cuando no se utilicen y se ubicarán en zonas destinadas a su almacenamiento temporal, alejadas de las áreas de preparación y exposición de alimentos.

Cuando sea necesario conservarlos durante un periodo determinado, deberán mantenerse en condiciones adecuadas para evitar su descomposición, malos olores y proliferación de microorganismos. El tiempo de almacenamiento debe reducirse al mínimo imprescindible y establecerse una retirada periódica que evite la acumulación y la aparición de insectos, roedores y otros vectores.

Cuando la normativa lo requiera, los SANDACH deberán ser retirados por gestores autorizados, conservando la documentación que acredite su correcta gestión. Estos registros permiten garantizar la trazabilidad desde su generación hasta su destino final y demostrar el cumplimiento de las obligaciones legales.

Su gestión debe integrarse en los procedimientos de autocontrol, junto con los planes de limpieza y desinfección, control de plagas, mantenimiento y formación del personal. Los trabajadores deben recibir instrucciones sobre identificación, almacenamiento, manipulación segura y actuación ante incidencias.

Una gestión adecuada mejora las condiciones higiénicas, reduce el riesgo de contaminación cruzada, previene olores y plagas, refuerza la seguridad alimentaria y demuestra el compromiso ambiental del establecimiento.

En definitiva, la correcta identificación, separación, almacenamiento y gestión de los SANDACH constituye un elemento esencial para garantizar la protección de la salud pública, el cumplimiento normativo y una actividad comercial segura, sostenible y responsable.

5. GESTIÓN CORRECTA DE RESIDUOS Y SANDACH

La correcta gestión de los residuos constituye una parte esencial de los sistemas de autocontrol implantados en los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza. No se trata únicamente de una obligación ambiental, sino también de una medida preventiva que contribuye a garantizar la seguridad alimentaria, evitar contaminaciones cruzadas, prevenir la proliferación de plagas y mantener unas adecuadas condiciones higiénico-sanitarias durante todas las fases de la actividad comercial.

Una gestión eficaz comienza en el mismo momento en que se genera el residuo y comprende un conjunto de actuaciones que incluyen su identificación, separación, almacenamiento temporal, retirada, transporte y eliminación o valorización conforme a la normativa vigente. Cada una de estas etapas debe realizarse mediante procedimientos previamente establecidos y conocidos por todo el personal del establecimiento.

Especial atención requieren los Subproductos Animales No Destinados al Consumo Humano (SANDACH), cuya gestión está sometida a requisitos específicos debido al riesgo sanitario que pueden representar. Su manipulación debe realizarse de forma independiente respecto al resto de residuos, evitando cualquier posibilidad de contacto con los alimentos destinados al consumo humano.

La implantación de procedimientos documentados facilita la organización del establecimiento, mejora la trazabilidad de los residuos generados y permite demostrar el cumplimiento de la normativa durante las inspecciones oficiales. Del mismo modo, la formación continua del personal y la supervisión periódica de los procedimientos constituyen herramientas fundamentales para garantizar la correcta aplicación de las medidas de gestión ambiental.

Los apartados siguientes desarrollan las principales actuaciones que deben implantarse para asegurar una gestión adecuada de los residuos y de los SANDACH, desde su separación en origen hasta la aplicación de buenas prácticas higiénico-sanitarias asociadas.

5.1. Separación y almacenamiento

La separación de los residuos en el momento de su generación constituye el primer paso para una gestión ambiental eficaz. Cada fracción deberá depositarse en recipientes específicos e identificados, evitando mezclar residuos orgánicos, reciclables, especiales y SANDACH, lo que facilita su posterior tratamiento y valorización.

Los recipientes de almacenamiento temporal deberán ser resistentes, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, preferentemente con tapa y mantenerse en buen estado.

Las zonas de almacenamiento se situarán alejadas de las áreas de manipulación de alimentos o estarán perfectamente separadas, permaneciendo limpias, ventiladas y protegidas frente a animales y plagas.

Los **SANDACH** deberán almacenarse en recipientes específicos e identificados y mantenerse separados del resto de residuos. Cuando sea necesario, se conservarán refrigerados o congelados hasta su retirada.

La frecuencia de vaciado se adaptará al volumen generado, evitando acumulaciones y favoreciendo unas adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

En definitiva, una correcta segregación y almacenamiento permite prevenir contaminaciones, facilitar la gestión posterior y mejorar la eficiencia del sistema de residuos.

5.2. Retirada por gestores autorizados

Una vez realizada la correcta separación y el almacenamiento temporal de los residuos, el siguiente paso consiste en garantizar su retirada conforme a los procedimientos establecidos por la normativa vigente. La gestión final de determinados residuos, especialmente aquellos que presentan características especiales o pueden suponer un riesgo para la salud pública o el medio ambiente, debe realizarse a través de gestores autorizados, quienes aseguran su transporte, tratamiento, valorización o eliminación de forma segura y legal.

La entrega de los residuos a gestores autorizados constituye una garantía de que estos recibirán el tratamiento adecuado según su naturaleza, evitando vertidos incontrolados, contaminaciones ambientales o prácticas de eliminación incompatibles con la legislación. Además, permite asegurar la trazabilidad de los residuos y acreditar ante las autoridades competentes el cumplimiento de las obligaciones ambientales por parte del establecimiento.

No todos los residuos generados en un comercio minorista requieren necesariamente la intervención de un gestor autorizado. Los residuos asimilables a los urbanos, como determinadas fracciones de papel, cartón, envases ligeros o materia orgánica, podrán gestionarse a través de los sistemas municipales de recogida cuando así lo establezca la normativa local. Sin embargo, los residuos especiales y determinados subproductos de origen animal deberán seguir los canales específicos previstos por la legislación.

En el caso de los Subproductos Animales No Destinados al Consumo Humano (SANDACH), la retirada deberá efectuarse conforme a la normativa específica que regula este tipo de materiales. Para ello, el establecimiento deberá contratar, cuando proceda, empresas autorizadas para su transporte y gestión, garantizando que los subproductos sean destinados a instalaciones de transformación, valorización o eliminación autorizadas. Esta actuación permite prevenir riesgos sanitarios, evitar la propagación de enfermedades y asegurar la correcta protección del medio ambiente.

Del mismo modo, otros residuos especiales, como los aceites vegetales usados, determinados envases contaminados con productos químicos, equipos eléctricos y electrónicos fuera de uso, pilas, baterías o lámparas, deberán entregarse a gestores autorizados o a los sistemas integrados de gestión establecidos para cada tipo de residuo. Su eliminación junto con los residuos urbanos está prohibida cuando la normativa exija un tratamiento específico.

Para facilitar la retirada, es recomendable establecer un calendario periódico adaptado al volumen de residuos generado por el establecimiento. Una planificación adecuada evita la acumulación innecesaria de residuos, mejora las condiciones higiénicas de las instalaciones y reduce el riesgo de aparición de malos olores, plagas o contaminación cruzada.

Asimismo, antes de la recogida deberá comprobarse que los residuos se encuentran correctamente identificados, almacenados en recipientes adecuados y preparados para su transporte. Esta revisión previa evita incidencias durante la retirada y facilita el trabajo de las empresas gestoras.

La coordinación entre el establecimiento y el gestor autorizado constituye un aspecto fundamental del sistema de gestión ambiental. Resulta recomendable designar a una persona responsable de supervisar las retiradas, verificar la correcta cumplimentación de la documentación correspondiente y comprobar que las operaciones se realizan conforme a los procedimientos establecidos.

Estas actuaciones complementan las medidas de organización, limpieza y control recogidas en los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios, en los que la adecuada retirada de residuos forma parte de las actuaciones destinadas a prevenir riesgos higiénico-sanitarios y mantener unas condiciones adecuadas de funcionamiento.

En definitiva, la retirada de residuos mediante gestores autorizados constituye una etapa imprescindible para garantizar una gestión ambiental responsable. Además de asegurar el cumplimiento de la normativa vigente, contribuye a proteger el medio ambiente, mejorar la seguridad alimentaria, reforzar la trazabilidad de los residuos y consolidar la imagen del establecimiento como una empresa comprometida con la sostenibilidad y la mejora continua.

5.3. Documentación y control de recogidas

La documentación asociada a la gestión de residuos constituye una herramienta fundamental para garantizar la trazabilidad de los residuos generados, demostrar el cumplimiento de la normativa vigente y facilitar las actuaciones de inspección y control por parte de las autoridades competentes. Un adecuado sistema documental permite conocer qué residuos se generan, cómo se gestionan, quién es el responsable de su retirada y cuál ha sido su destino final.

En los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza, la gestión documental debe integrarse dentro del sistema general de autocontrol, junto con el resto de procedimientos relacionados con la seguridad alimentaria, la limpieza y desinfección, el

mantenimiento de instalaciones, la formación del personal y la trazabilidad de los alimentos. La guía sectorial destaca la importancia de mantener registros actualizados como evidencia del correcto funcionamiento de los procedimientos implantados.

Aunque las obligaciones documentales pueden variar en función del tipo y la cantidad de residuos generados, es recomendable que todos los establecimientos dispongan de un sistema de registro sencillo, organizado y fácilmente accesible. Esta documentación facilita el seguimiento de la gestión ambiental, permite detectar incidencias y contribuye a la mejora continua de los procedimientos.

Entre los principales documentos que conviene conservar se encuentran:

- o Contratos o acuerdos con los gestores autorizados responsables de la retirada de aquellos residuos que requieran una gestión específica.
- o Justificantes o albaranes de recogida emitidos por las empresas gestoras, donde figure la fecha de retirada, el tipo de residuo y, cuando proceda, la cantidad entregada.
- o Registros internos de generación y retirada de residuos, especialmente en el caso de residuos especiales o SANDACH.
- o Procedimientos escritos sobre separación, almacenamiento y gestión de residuos implantados en el establecimiento.
- o Registros de limpieza y desinfección de las zonas y recipientes destinados al almacenamiento temporal de residuos.
- o Registros de formación del personal en materia de gestión ambiental, manipulación de residuos y buenas prácticas higiénico-sanitarias.

La información registrada debe ser clara, legible y conservarse durante el periodo establecido por la normativa que resulte de aplicación. Además, es recomendable que toda la documentación se mantenga ordenada, ya sea en formato papel o digital, de forma que pueda consultarse con rapidez cuando sea necesario.

La digitalización de estos registros supone una importante ventaja para los establecimientos, ya que facilita el almacenamiento de la información, reduce el uso de papel, agiliza las búsquedas documentales y permite realizar un seguimiento más eficiente de las operaciones de gestión de residuos. El empleo de aplicaciones informáticas, hojas de cálculo o programas específicos de gestión documental puede contribuir a mejorar la organización y reducir la posibilidad de errores administrativos.

Asimismo, resulta conveniente designar a una persona responsable de revisar periódicamente la documentación generada, comprobando que las retiradas se realizan con la frecuencia prevista, que los justificantes se archivan correctamente y que no existen incidencias pendientes de resolver. Estas revisiones internas permiten detectar oportunidades de mejora y asegurar el correcto funcionamiento del sistema de gestión ambiental.

Como parte del proceso de mejora continua, también es recomendable analizar periódicamente la cantidad y tipología de los residuos generados. Este seguimiento permite identificar posibles medidas para reducir la producción de residuos, optimizar el consumo de materiales, disminuir el desperdicio alimentario y mejorar la eficiencia del establecimiento.

En definitiva, un sistema adecuado de documentación y control de recogidas no solo facilita el cumplimiento de las obligaciones legales, sino que constituye una herramienta de gestión que aporta seguridad, organización y transparencia. La disponibilidad de registros completos y actualizados demuestra el compromiso del establecimiento con la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la implantación de una cultura de calidad basada en la mejora continua.

5.4. Buenas prácticas higiénico-sanitarias asociadas

La gestión de los residuos forma parte del conjunto de medidas higiénico-sanitarias destinadas a garantizar la seguridad alimentaria, proteger la salud de los consumidores y preservar el medio ambiente. Una gestión inadecuada puede favorecer contaminaciones cruzadas, proliferación de microorganismos y plagas.

Por ello, los procedimientos de gestión de residuos y SANDACH deben integrarse en el sistema general de autocontrol, coordinándose con los planes de limpieza y desinfección, control de plagas, mantenimiento, control de temperaturas, formación y trazabilidad.

Los recipientes de residuos deberán vaciarse con la frecuencia necesaria y mantenerse limpios y desinfectados. Se recomienda establecer un programa que determine la frecuencia, productos, procedimiento y responsable. Las zonas de almacenamiento permanecerán limpias, ordenadas, ventiladas y protegidas frente a animales y plagas, alejadas de las áreas de manipulación de alimentos siempre que sea posible.

El personal encargado de manipular residuos deberá mantener una correcta higiene de manos y utilizar, cuando proceda, equipos de protección adecuados, evitando cualquier contacto con los alimentos.

Especial atención requiere la manipulación de los SANDACH, que deberán gestionarse con recipientes específicos y evitando el contacto con superficies, utensilios o equipos destinados a alimentos. Tras su manipulación deberán limpiarse y desinfectarse las superficies y equipos utilizados.



Las operaciones de limpieza y desinfección se realizarán mediante procedimientos establecidos y productos autorizados, respetando las condiciones de aplicación indicadas por el fabricante. El plan deberá especificar qué se limpia, cómo, con qué productos, con qué frecuencia y quién es responsable.

La formación continua resulta imprescindible para que los trabajadores conozcan los procedimientos de gestión de residuos, las normas de higiene, las actuaciones ante derrames o incidencias y las medidas preventivas frente a la contaminación.

Asimismo, deben realizarse verificaciones periódicas mediante inspecciones visuales, revisión de registros y observación de las prácticas del personal. La detección de desviaciones permitirá aplicar medidas correctoras de forma temprana.

En definitiva, integrar las buenas prácticas de gestión de residuos y SANDACH en los sistemas de autocontrol permite prevenir riesgos, mejorar la organización y reforzar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la mejora continua.

6. REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La reducción del desperdicio alimentario constituye uno de los principales retos del sector alimentario y uno de los pilares de las políticas actuales de sostenibilidad y economía circular. Cada año se desperdician grandes cantidades de alimentos aptos para el consumo, lo que supone importantes pérdidas económicas para las empresas, un uso ineficiente de los recursos naturales y un incremento innecesario del impacto ambiental asociado a la producción, transporte, almacenamiento y eliminación de estos productos.

En los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza, el desperdicio alimentario puede producirse en cualquiera de las fases de la actividad comercial, desde la recepción de mercancías hasta la venta al consumidor. Entre las principales causas se encuentran una planificación inadecuada de las compras, errores en la gestión del stock, deficiencias en la conservación de los alimentos, interrupciones de la cadena de frío, una rotación incorrecta de los productos, daños durante la manipulación o el almacenamiento y la retirada de alimentos que han superado su vida útil.

La prevención del desperdicio alimentario no solo responde a una obligación ética y ambiental, sino que también constituye una herramienta de mejora de la rentabilidad empresarial. Reducir las pérdidas de alimentos permite disminuir los costes derivados de la compra de materias primas, optimizar el espacio de almacenamiento, reducir la cantidad de residuos generados y mejorar la eficiencia de los procesos internos del establecimiento.

Además, la implantación de medidas destinadas a prevenir el desperdicio alimentario contribuye al cumplimiento de la normativa vigente, favorece la protección del medio ambiente y refuerza la imagen del establecimiento como una empresa comprometida con la sostenibilidad y el consumo responsable. Estas actuaciones deben integrarse dentro de los sistemas de autocontrol, coordinándose con los procedimientos de recepción de mercancías, almacenamiento, control de temperaturas, limpieza, trazabilidad y gestión de residuos, aspectos contemplados en las guías de buenas prácticas para el sector alimentario.

En los apartados siguientes se desarrollan las principales medidas destinadas a reducir el desperdicio alimentario mediante una adecuada gestión del stock, el mantenimiento de la cadena de frío y la implantación de actuaciones dirigidas a minimizar las mermas y pérdidas durante el desarrollo de la actividad comercial.

6.1. Control de stock y rotación de productos

Una correcta gestión del stock constituye una herramienta eficaz para prevenir el desperdicio alimentario. El objetivo es disponer de la cantidad adecuada de productos para satisfacer la demanda, evitando tanto el desabastecimiento como el exceso de existencias que pueda provocar caducidades o deterioros.

El control debe comenzar con una planificación de las compras basada en las ventas, la estacionalidad, las campañas comerciales y los hábitos de consumo. Una previsión adecuada permite ajustar los pedidos y reducir excedentes.

Tras la recepción, es necesario comprobar el estado de los productos, las fechas de caducidad o consumo preferente, la integridad de los envases y las condiciones de transporte y temperatura. La detección de incidencias evita incorporar al stock productos que puedan deteriorarse prematuramente.

La rotación debe realizarse aplicando FIFO (First In, First Out), de forma que los primeros productos que entran sean los primeros en salir. En alimentos con fecha identificada resulta especialmente recomendable FEFO (First Expired, First Out), priorizando los productos cuya fecha de vencimiento sea más próxima.

Los productos deberán almacenarse ordenadamente, manteniendo visibles sus etiquetas y fechas. Las revisiones periódicas del almacén y cámaras permiten detectar productos próximos a su límite y adoptar medidas para favorecer su venta o utilización.

Las herramientas digitales de gestión de inventarios permiten controlar existencias, generar avisos de caducidad, analizar ventas y optimizar pedidos, reduciendo errores y pérdidas económicas.

El personal debe conocer los procedimientos de recepción, almacenamiento y rotación, así como comunicar cualquier incidencia que pueda afectar a la conservación de los alimentos.

6.2. Conservación y mantenimiento de la cadena de frío

La conservación adecuada de los alimentos es fundamental para prevenir el desperdicio y garantizar la seguridad de los productos. En el comercio minorista de aves, huevos y caza, muchos alimentos son perecederos y requieren mantenerse dentro de los rangos de temperatura establecidos.

La cadena de frío comprende las operaciones destinadas a mantener los alimentos refrigerados o congelados desde su recepción hasta su venta. Su interrupción puede favorecer el crecimiento microbiano, acelerar el deterioro y reducir la vida útil.

En la recepción deben comprobarse las temperaturas, las condiciones higiénicas del transporte y posibles signos de descongelación, deterioro o alteración de los envases. Las incidencias deberán registrarse y valorarse antes de aceptar los productos.

Tras la recepción, los alimentos se almacenarán inmediatamente en cámaras, vitrinas o congeladores, evitando exposiciones innecesarias a temperatura ambiente. Las instalaciones deberán mantenerse ordenadas, sin sobrecarga y permitiendo la correcta circulación del aire frío.

El control periódico de la temperatura requiere sistemas de medición fiables y registros que permitan detectar desviaciones y aplicar medidas correctoras. Asimismo, el mantenimiento preventivo de los equipos, incluyendo la limpieza de condensadores y evaporadores, la revisión de juntas y cierres y la comprobación de los sistemas de medición, contribuye a mejorar su eficiencia y prevenir averías.

Durante la manipulación y reposición se recomienda limitar la apertura de puertas, organizar las operaciones de carga y descarga y evitar introducir alimentos calientes en los equipos.

El personal debe conocer las temperaturas de conservación, los procedimientos ante averías y las medidas para evitar interrupciones de la cadena de frío. Asimismo, debe existir un protocolo de actuación ante cortes eléctricos o fallos de los equipos.

En definitiva, un adecuado control de la cadena de frío permite prolongar la vida útil, reducir el desperdicio, garantizar la seguridad alimentaria y mejorar la eficiencia del establecimiento.

6.3. Medidas para minimizar mermas y pérdidas

La reducción de las mermas y pérdidas mejora la sostenibilidad y rentabilidad de los establecimientos. Las mermas suponen una disminución del volumen o valor comercial de los productos por manipulación, almacenamiento, conservación o deterioro, mientras que las pérdidas corresponden a alimentos que dejan de ser aptos para la venta o el consumo.

Aunque algunas mermas son inevitables por las características de los productos frescos, pueden reducirse mediante procedimientos preventivos y buenas prácticas de gestión.

Además de una adecuada planificación de compras y rotación, desarrolladas en el apartado 6.1, resulta fundamental cuidar la manipulación para evitar golpes, roturas de envases, cortes inadecuados u otros daños que reduzcan la calidad comercial. El personal deberá utilizar correctamente los equipos y utensilios y conocer los criterios para identificar productos aptos para la venta, aquellos que deban retirarse y los que requieran gestión como residuo o SANDACH.

El seguimiento de las mermas permite identificar los puntos donde se producen mayores pérdidas. Para ello pueden registrarse indicadores como productos retirados por caducidad, pérdidas durante la manipulación, deterioros por fallos de conservación o residuos derivados de incidencias logísticas. El análisis de estos datos facilita la adopción de medidas correctoras.

Las herramientas digitales de inventario también permiten detectar desviaciones, ajustar pedidos y optimizar la rotación, contribuyendo a reducir el desperdicio.

Cuando los alimentos continúen siendo aptos para el consumo, pero no puedan comercializarse, pueden valorarse alternativas como descuentos, elaboración de otros productos cuando la normativa lo permita o donación a entidades sociales autorizadas.



Finalmente, la revisión periódica de los procedimientos, el análisis de resultados y la participación del personal permiten consolidar una cultura de mejora continua.

En definitiva, minimizar las mermas y pérdidas reduce el desperdicio y el impacto ambiental, mejora la rentabilidad y optimiza los recursos, contribuyendo a la seguridad alimentaria y a los principios de sostenibilidad y economía circular.

7. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN EL COMERCIO MINORISTA

La protección del medio ambiente se ha convertido en un elemento estratégico para los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza. Además del cumplimiento de las obligaciones legales en materia de seguridad alimentaria y gestión de residuos, las empresas del sector deben incorporar prácticas sostenibles que permitan reducir el consumo de recursos naturales, minimizar la generación de residuos y disminuir el impacto ambiental asociado a su actividad.

La implantación de buenas prácticas ambientales aporta beneficios que trascienden el ámbito ecológico. Una gestión más eficiente del agua, la energía y los materiales permite reducir los costes de explotación, mejorar la organización interna del establecimiento, aumentar la vida útil de las instalaciones y reforzar la imagen de la empresa ante consumidores cada vez más sensibilizados con la sostenibilidad y el consumo responsable.

Estas actuaciones deben integrarse en la gestión diaria del establecimiento y formar parte de los procedimientos habituales de trabajo. La implicación del personal, la formación continua y el seguimiento periódico de los indicadores ambientales constituyen elementos esenciales para garantizar la eficacia de las medidas implantadas y favorecer la mejora continua.

Entre las principales áreas de actuación destacan la implantación de sistemas de limpieza y desinfección sostenibles, el uso responsable del agua y de la energía y la optimización del funcionamiento de las cámaras frigoríficas y de los equipos de trabajo. Estas medidas contribuyen simultáneamente a mejorar la seguridad alimentaria, reducir el impacto ambiental y aumentar la eficiencia económica del establecimiento.

7.1. Limpieza y desinfección sostenible

La limpieza y desinfección constituyen uno de los pilares fundamentales de la seguridad alimentaria. Sin embargo, estas operaciones también representan una de las actividades que mayor consumo de agua, energía y productos químicos generan en los establecimientos del comercio alimentario minorista. Por ello, resulta necesario aplicar procedimientos que permitan mantener unas adecuadas condiciones higiénico-sanitarias reduciendo al mismo tiempo el impacto ambiental asociado a estas tareas.

La limpieza sostenible se basa en la utilización racional de los recursos, evitando consumos innecesarios sin comprometer la eficacia de los procesos de higienización. Para ello, es imprescindible disponer de un plan documentado que establezca claramente qué debe limpiarse, con qué frecuencia, qué productos deben utilizarse, quién es el responsable de realizar cada operación y cómo deben registrarse las actuaciones efectuadas. La guía de buenas prácticas considera el Plan de Limpieza y Desinfección uno de los programas prerequisite esenciales dentro del sistema de autocontrol.

Antes de proceder a la desinfección, es fundamental realizar una limpieza adecuada de las superficies para eliminar restos de materia orgánica, ya que la presencia de suciedad reduce la eficacia de los productos desinfectantes y puede obligar a incrementar innecesariamente su concentración. Una correcta limpieza previa permite utilizar menores cantidades de productos químicos y obtener mejores resultados higiénicos.

Los detergentes y desinfectantes empleados deberán estar autorizados para uso en la industria alimentaria y utilizarse siempre siguiendo las instrucciones del fabricante respecto a dosis, tiempos de contacto y condiciones de aplicación. El empleo de cantidades superiores a las recomendadas no mejora necesariamente la eficacia del proceso y puede incrementar el impacto ambiental, aumentar los costes y generar residuos químicos innecesarios.

También resulta recomendable utilizar sistemas de dosificación automática o dispositivos de medición que permitan preparar las soluciones de limpieza con precisión, evitando desperdicios y reduciendo el riesgo de errores durante su preparación.

La organización de las tareas de limpieza constituye otro aspecto importante desde el punto de vista ambiental. Agrupar operaciones similares, planificar adecuadamente los trabajos y evitar limpiezas repetitivas innecesarias permite reducir tanto el consumo de agua como el tiempo de utilización de equipos y productos.

Los utensilios utilizados para la limpieza, como cepillos, mopas, bayetas y equipos de fregado, deberán mantenerse en buen estado de conservación, limpiarse después de cada uso y almacenarse en lugares específicos que favorezcan su secado y eviten la proliferación de microorganismos. Su correcta conservación prolonga su vida útil y reduce la necesidad de sustituciones frecuentes.

Asimismo, es recomendable seleccionar productos de limpieza con menor impacto ambiental, siempre que garanticen la eficacia requerida por la normativa higiénico-sanitaria. La utilización de envases reutilizables, productos concentrados o formatos de recarga contribuye igualmente a disminuir la generación de residuos de envases.

La formación del personal resulta imprescindible para garantizar una limpieza sostenible. Los trabajadores deben conocer los procedimientos establecidos, las dosis correctas de utilización, las medidas de seguridad durante la manipulación de productos químicos y las actuaciones necesarias para minimizar el consumo de recursos sin comprometer la higiene del establecimiento.

La revisión periódica del plan de limpieza y desinfección permite evaluar la eficacia de los procedimientos implantados, detectar oportunidades de mejora y adaptar las actuaciones a las necesidades reales del establecimiento. De este modo, es posible mantener elevados niveles de higiene compatibles con una gestión más eficiente y respetuosa con el medio ambiente.

7.2. Uso eficiente de agua y energía

El agua y la energía son recursos esenciales para el funcionamiento de los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza. Su uso ineficiente incrementa los costes y el impacto ambiental, por lo que resulta fundamental implantar medidas de ahorro y optimización.

El uso eficiente de estos recursos contribuye a la sostenibilidad, la economía circular y la lucha contra el cambio climático, además de generar ahorro económico y mejorar la competitividad.

En relación con el agua, se recomienda evitar consumos innecesarios durante las operaciones de limpieza y manipulación, reparar fugas y revisar periódicamente las instalaciones hidráulicas. La instalación de grifos temporizados, aireadores y sistemas de cierre automático puede reducir el consumo sin comprometer la eficacia de la limpieza.

Asimismo, la planificación de las operaciones permite optimizar el consumo. Agrupar las tareas, eliminar previamente los restos sólidos y utilizar únicamente el agua necesaria son medidas sencillas y eficaces.

Respecto a la energía, además de optimizar los equipos frigoríficos según lo indicado en el apartado 7.3, deben adoptarse medidas como:

- o Evitar aperturas innecesarias de cámaras y congeladores
- o Utilizar iluminación LED y aprovechar la luz natural
- o Instalar sistemas de encendido independiente por zonas
- o Apagar equipos que no estén siendo utilizados cuando sea posible
- o Realizar un mantenimiento preventivo de las instalaciones eléctricas y de climatización

La digitalización permite monitorizar el consumo de agua y energía, detectar desviaciones y valorar la eficacia de las medidas implantadas.

La implicación del personal resulta esencial. Los trabajadores deben conocer las medidas de ahorro y comunicar fugas, averías o consumos anómalos.

En definitiva, el uso eficiente del agua y la energía permite reducir costes e impacto ambiental, mejorar la eficiencia y reforzar la sostenibilidad del establecimiento.

7.3. Optimización de cámaras frigoríficas y equipos

Las cámaras frigoríficas y los equipos de refrigeración son fundamentales para garantizar la conservación de los alimentos y representan una parte importante del consumo energético. Su optimización permite mantener las temperaturas adecuadas reduciendo el consumo, las averías y las pérdidas de producto.

Para ello, es imprescindible establecer un programa de mantenimiento preventivo que incluya la revisión de compresores, ventiladores, evaporadores, condensadores, juntas y sistemas de cierre. La limpieza periódica de condensadores y evaporadores evita la acumulación de suciedad y mejora el rendimiento, mientras que unas juntas deterioradas pueden provocar pérdidas de frío y un mayor consumo.

La organización del almacenamiento debe permitir una correcta circulación del aire, evitando sobrecargas y bloqueos de las salidas de ventilación. También se recomienda mantener una separación adecuada entre los alimentos y las paredes de las cámaras.

Las puertas deben permanecer abiertas únicamente el tiempo imprescindible. Es conveniente organizar previamente las operaciones de carga, descarga y reposición y evitar introducir alimentos calientes, ya que ambas situaciones incrementan la carga térmica del equipo.

El control continuo de la temperatura mediante termómetros calibrados o sistemas automáticos permite detectar desviaciones y adoptar medidas correctoras antes de que afecten a los alimentos. Los registros forman parte de los procedimientos de autocontrol.

Las tecnologías de monitorización digital permiten controlar temperaturas en tiempo real, generar alarmas, registrar históricos y detectar posibles averías. Estas herramientas facilitan la toma de decisiones y ayudan a reducir el consumo y las pérdidas.

También debe optimizarse el funcionamiento de vitrinas refrigeradas, climatización, ventilación e iluminación. La sustitución progresiva de equipos antiguos por modelos de mayor eficiencia puede resultar rentable a medio y largo plazo.

El personal debe conocer el funcionamiento de los equipos, las temperaturas de conservación y las actuaciones ante alarmas o averías.

Finalmente, es recomendable evaluar periódicamente indicadores como el consumo eléctrico, frecuencia de averías, pérdidas de producto y tiempo de funcionamiento, con el fin de detectar nuevas oportunidades de mejora.

En definitiva, el mantenimiento preventivo, el control de temperaturas, la adecuada organización y la monitorización de los equipos permiten reducir el consumo energético, prolongar su vida útil, minimizar pérdidas y garantizar un funcionamiento más eficiente y sostenible.

8. PROFESIONALIZACIÓN Y MODERNIZACIÓN DEL SECTOR

La evolución del comercio alimentario minorista ha generado la necesidad de adaptar los establecimientos a un entorno cada vez más exigente y regulado. La profesionalización del sector no se limita al cumplimiento de la normativa sanitaria, sino que implica mejorar la organización interna, incorporar herramientas digitales, formar al personal y adoptar una cultura orientada a la calidad, la sostenibilidad y la satisfacción del cliente.

Los establecimientos dedicados a la comercialización de aves, huevos y productos de caza combinan aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, la gestión ambiental, la atención al consumidor y la eficiencia económica. Por ello, resulta necesario disponer de procedimientos definidos, personal cualificado y sistemas de control que garanticen el correcto funcionamiento del negocio.

La incorporación de nuevas tecnologías facilita el control de existencias, la gestión documental, la trazabilidad y el seguimiento de indicadores ambientales, reduciendo errores y favoreciendo la toma de decisiones. Del mismo modo, la creciente preocupación de los consumidores por la sostenibilidad, el bienestar animal y la reducción del desperdicio alimentario hace recomendable integrar estos aspectos en la estrategia empresarial.

La guía de buenas prácticas para establecimientos minoristas destaca la importancia de disponer de procedimientos documentados, registros actualizados, programas de formación y sistemas de autocontrol. En los siguientes apartados se desarrollan los principales elementos relacionados con la organización, digitalización, atención al cliente y formación del personal.

8.1. Organización y gestión del establecimiento

Una adecuada organización constituye la base del correcto funcionamiento de un comercio minorista de aves, huevos y caza. La planificación de las actividades, la definición de responsabilidades y la aplicación de procedimientos de trabajo permiten cumplir la normativa, mejorar la seguridad alimentaria, optimizar los recursos y ofrecer un servicio de calidad.

La gestión debe integrar la recepción de mercancías, almacenamiento, manipulación, limpieza y desinfección, mantenimiento, gestión de residuos, atención al cliente y control documental. Para ello, es necesario establecer una estructura organizativa en la que cada trabajador conozca sus funciones, responsabilidades y actuaciones ante posibles incidencias.

La planificación diaria debe organizar las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, limpieza, control de temperaturas, retirada de residuos y reposición de existencias, evitando interferencias entre actividades incompatibles y favoreciendo un flujo ordenado de productos.

La implantación de procedimientos normalizados de trabajo (PNT) permite homogeneizar las operaciones y garantizar que se desarrollen conforme a los criterios establecidos. Estos procedimientos deben ser claros, accesibles y revisarse periódicamente.

También es necesario organizar adecuadamente las instalaciones y recursos materiales, diferenciando las zonas de recepción, almacenamiento, manipulación, exposición, limpieza y gestión de residuos.

El control de existencias y aprovisionamiento debe integrarse en la planificación general para ajustar las compras a las necesidades del establecimiento y reducir pérdidas.

La comunicación interna es igualmente importante. Las instrucciones claras, las reuniones periódicas y la participación del personal en la resolución de incidencias favorecen la coordinación y la implicación de los trabajadores.

Finalmente, la organización debe orientarse a la mejora continua, revisando procedimientos y objetivos y adaptándolos a los cambios normativos, tecnológicos y a las necesidades de los consumidores.

8.2. Digitalización y control documental

La digitalización constituye una herramienta fundamental para modernizar el comercio alimentario minorista. Permite mejorar la gestión, reducir la carga administrativa y facilitar el cumplimiento de los requisitos relacionados con la seguridad alimentaria, la gestión ambiental y la trazabilidad.

En estos establecimientos se genera información sobre recepción de mercancías, temperaturas, limpieza y desinfección, mantenimiento, residuos, formación, proveedores y autocontrol. La digitalización permite centralizar esta información, facilitar su consulta y reducir errores o pérdidas documentales.

El control documental constituye un elemento esencial de los sistemas de autocontrol, ya que los procedimientos y registros permiten demostrar la correcta aplicación de las medidas establecidas. Los programas informáticos pueden centralizar esta documentación, generar avisos, elaborar informes y facilitar su conservación.

Entre los documentos que pueden gestionarse digitalmente destacan:

- o Registros de recepción de mercancías
- o Control de temperaturas
- o Registros de limpieza y desinfección

- o Mantenimiento preventivo
- o Control de plagas
- o Gestión de residuos y SANDACH
- o Formación del personal
- o Control de proveedores
- o Incidencias y medidas correctoras
- o Trazabilidad y retirada de productos

La digitalización mejora especialmente el control de inventario, permitiendo conocer existencias, controlar la rotación, detectar próximas caducidades y planificar compras. Esto contribuye a reducir desperdicios y optimizar el almacenamiento.

También pueden utilizarse sistemas de monitorización automática de temperaturas, capaces de registrar continuamente las condiciones de conservación y emitir avisos ante desviaciones. Estas herramientas permiten actuar rápidamente ante averías y reducir pérdidas de alimentos.

Desde el punto de vista ambiental, las aplicaciones digitales permiten registrar consumos de agua y energía, controlar la generación de residuos y realizar un seguimiento de indicadores ambientales, facilitando la adopción de medidas de mejora.

La digitalización debe acompañarse de medidas de seguridad de la información, como copias de seguridad, control de accesos y protección de los equipos, así como del cumplimiento de la normativa de protección de datos cuando se gestionen datos personales.

No es necesario implantar sistemas complejos. Hojas de cálculo, aplicaciones de gestión documental o programas sencillos de inventario pueden aportar importantes beneficios. La formación del personal será esencial para garantizar el correcto uso de estas herramientas y mantener actualizada la información.

En definitiva, la digitalización favorece una gestión más eficiente, segura y sostenible, mejora la trazabilidad y facilita la profesionalización del establecimiento.

8.3. Mejora de la imagen comercial y atención al cliente

La imagen comercial constituye un importante factor de competitividad. Los consumidores valoran no solo la calidad y seguridad de los alimentos, sino también la limpieza, organización, profesionalidad, sostenibilidad y calidad de la atención recibida.

Un establecimiento limpio, ordenado y bien gestionado transmite confianza y profesionalidad, favoreciendo la fidelización de la clientela. El estado de las instalaciones, la iluminación, el mobiliario y la ausencia de olores desagradables influyen directamente en la percepción del consumidor y deben mantenerse mediante los correspondientes programas de limpieza y mantenimiento.

La presentación de los productos debe ser ordenada y respetar las condiciones de conservación y etiquetado. Una correcta organización de vitrinas y expositores facilita la compra y transmite una imagen de calidad.

La atención al cliente constituye otro elemento diferenciador. El personal debe ofrecer un trato amable y profesional, proporcionar información veraz sobre los productos y resolver las dudas relacionadas con sus características, conservación, origen o manipulación.

La sostenibilidad también forma parte de la imagen comercial. La reducción del desperdicio, el uso de envases reciclables, la correcta separación de residuos y el consumo eficiente de agua y energía permiten mostrar el compromiso ambiental del establecimiento. Estas actuaciones pueden comunicarse mediante carteles o señalización informativa.

La gestión de sugerencias y reclamaciones permite detectar deficiencias y establecer medidas de mejora. Las quejas deben analizarse como una fuente de información útil para aumentar la satisfacción del cliente.

La imagen profesional del personal también resulta determinante. La utilización de ropa de trabajo limpia, una adecuada higiene personal y un comportamiento correcto contribuyen a transmitir seguridad y confianza.

Las herramientas digitales pueden complementar la atención mediante redes sociales, canales de consulta, programas de fidelización o información actualizada sobre productos y servicios.

En consecuencia, la imagen comercial debe gestionarse como un proceso continuo basado en la evaluación de la satisfacción del cliente, la formación del personal, la mejora de las instalaciones y la incorporación de prácticas sostenibles.

8.4. Formación y actualización del personal

La formación continua constituye un elemento esencial para la profesionalización del comercio minorista de aves, huevos y productos de caza. El cumplimiento de la normativa, la seguridad alimentaria, la protección ambiental y la calidad del servicio dependen en gran medida de los conocimientos y competencias del personal.

Los cambios normativos, tecnológicos y en los hábitos de consumo hacen necesario entender la formación como un proceso permanente. Todo trabajador debe recibir una preparación adecuada a las funciones que desempeña y actualizar periódicamente sus conocimientos.

Los principales contenidos formativos deben incluir:

- o Higiene alimentaria y manipulación segura
- o Prevención de la contaminación cruzada
- o Limpieza y desinfección
- o Control de la cadena de frío
- o Gestión de residuos y SANDACH
- o Prevención del desperdicio alimentario
- o Uso eficiente de agua y energía
- o Procedimientos de autocontrol y registros
- o Atención al cliente
- o Prevención de riesgos laborales
- o Sostenibilidad y economía circular
- o Utilización de herramientas digitales

La formación inicial debe realizarse antes de que el trabajador desempeñe funciones que puedan afectar a la seguridad alimentaria. Posteriormente, debe establecerse un programa de formación continua adaptado a las necesidades detectadas, las modificaciones normativas y la incorporación de nuevos procedimientos o tecnologías.

La formación puede desarrollarse mediante sesiones presenciales, cursos en línea, jornadas técnicas, reuniones internas, simulaciones prácticas o programas de acogida. Debe quedar documentada mediante registros que indiquen, cuando corresponda, contenidos, fecha, duración, participantes y responsable.

Además de los conocimientos técnicos, resulta conveniente desarrollar competencias transversales como trabajo en equipo, comunicación, organización, resolución de problemas, orientación al cliente y adaptación al cambio.

La modernización del sector exige también competencias digitales para utilizar sistemas de gestión documental, control de temperaturas, inventarios y plataformas de formación.



Finalmente, debe evaluarse periódicamente la eficacia de las acciones formativas mediante observación, revisión de registros, auditorías internas o análisis de incidencias. Esto permite comprobar la aplicación de los conocimientos y detectar nuevas necesidades.

En definitiva, la formación y actualización del personal constituyen una inversión estratégica que mejora la seguridad, eficiencia y calidad del establecimiento, reduce incidencias y favorece la implantación de buenas prácticas. Un equipo cualificado y comprometido resulta fundamental para consolidar un comercio más profesional, moderno y sostenible.

9. ACCIONES DE ASESORAMIENTO PARA LA PROFESIONALIZACIÓN

La profesionalización del comercio minorista de aves, huevos y productos de caza no depende únicamente del cumplimiento de la normativa, sino también de la capacidad del establecimiento para identificar oportunidades de mejora, optimizar sus procesos y adaptarse a los cambios legislativos, tecnológicos y a las nuevas demandas de los consumidores.

En este contexto, el asesoramiento técnico constituye una herramienta estratégica para favorecer una gestión más organizada, segura y sostenible. Permite analizar el funcionamiento del establecimiento, detectar deficiencias y proponer soluciones adaptadas a sus características, abordando aspectos como la seguridad alimentaria, la gestión de residuos, la sostenibilidad, la organización interna, la digitalización, la formación y la atención al cliente.

Además de facilitar el cumplimiento legal, estas actuaciones permiten optimizar recursos, reducir costes, prevenir incidencias y mejorar la competitividad. La guía de buenas prácticas destaca la importancia de disponer de procedimientos documentados, registros actualizados y sistemas de autocontrol que permitan verificar el funcionamiento de la actividad y adoptar medidas correctoras.

El asesoramiento debe desarrollarse mediante una metodología estructurada basada en cuatro fases: diagnóstico inicial, recomendaciones de mejora, implantación de las actuaciones y seguimiento de los resultados.

9.1. Diagnóstico de necesidades del establecimiento

El diagnóstico constituye el punto de partida del proceso de asesoramiento. Su finalidad es obtener una visión global del establecimiento, identificar fortalezas y deficiencias y establecer las actuaciones prioritarias.

La evaluación debe adaptarse al tamaño, volumen de actividad, productos comercializados, instalaciones y recursos humanos disponibles. No debe limitarse a detectar incumplimientos, sino identificar oportunidades para mejorar la organización, la eficiencia y la sostenibilidad.

El diagnóstico debe abarcar los principales ámbitos de funcionamiento del establecimiento: cumplimiento higiénico-sanitario, organización interna, gestión de residuos y SANDACH, mantenimiento, conservación de alimentos, documentación, consumo de recursos, atención al cliente y formación del personal.

Durante la visita de asesoramiento se comprobará el estado de las instalaciones, especialmente su limpieza, distribución, mantenimiento, separación de zonas, funcionamiento de cámaras frigoríficas y condiciones de conservación de los alimentos. También se revisarán

los procedimientos y registros relacionados con temperaturas, limpieza y desinfección, mantenimiento, control de plagas, formación, trazabilidad y gestión de residuos.

La gestión ambiental deberá incluir la revisión de la separación de residuos, almacenamiento de SANDACH, gestión mediante operadores autorizados cuando proceda, prevención del desperdicio y medidas de ahorro de agua y energía.

Asimismo, la observación directa de los procedimientos permitirá comprobar cómo se realizan la recepción, almacenamiento, manipulación, limpieza, control de temperaturas y atención al cliente. Las entrevistas con responsables y trabajadores ayudarán a conocer dificultades, necesidades formativas y propuestas de mejora.

Los resultados se recogerán en un informe de diagnóstico, que deberá señalar fortalezas, deficiencias, incidencias y actuaciones prioritarias. Este documento servirá de base para elaborar el correspondiente plan de mejora.

Por tanto, el diagnóstico no debe entenderse como una simple inspección, sino como una herramienta para conocer la situación real del establecimiento, facilitar la toma de decisiones y orientar un proceso de mejora continua.

9.2. Recomendaciones de mejora

Una vez realizado el diagnóstico, se establecerán recomendaciones destinadas a corregir las deficiencias detectadas y potenciar los aspectos que contribuyan a mejorar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, la organización y la competitividad.

Las recomendaciones deberán ser realistas, adaptadas al establecimiento y priorizadas según su importancia, impacto y recursos disponibles. Se distinguirán las actuaciones necesarias para garantizar el cumplimiento normativo de aquellas destinadas a la modernización y mejora progresiva.

Una primera línea de actuación será la revisión de los procedimientos de trabajo, especialmente los relacionados con recepción, almacenamiento, manipulación, limpieza y desinfección, gestión de residuos, mantenimiento, control de temperaturas y documentación.

En materia de seguridad alimentaria, podrán proponerse mejoras en el control de temperaturas, prevención de contaminaciones cruzadas, limpieza y desinfección, rotación de existencias y control de fechas de caducidad.

En el ámbito ambiental, se podrán recomendar medidas para mejorar la separación de residuos, gestionar adecuadamente los SANDACH, reducir el desperdicio alimentario y disminuir el consumo de agua y energía. Los indicadores ambientales permitirán valorar posteriormente la eficacia de estas actuaciones.

Respecto a la organización interna, podrán establecerse funciones y responsabilidades, procedimientos normalizados, planificación de tareas y programas de mantenimiento preventivo.

La digitalización constituye otra línea de mejora. La utilización de sistemas de gestión documental, control de inventario, monitorización de temperaturas o seguimiento de consumos facilita la organización de la información, reduce errores y mejora la capacidad de respuesta ante incidencias.

También será necesario establecer un plan de formación continua adaptado a las necesidades detectadas, incluyendo seguridad alimentaria, gestión ambiental, atención al cliente, prevención de riesgos laborales y competencias digitales.

En cuanto a la imagen comercial, podrán plantearse mejoras en la presentación de productos, señalización, limpieza, atención al cliente, comunicación de medidas sostenibles y gestión de sugerencias y reclamaciones.

Todas las actuaciones deberán integrarse en un plan de mejora, especificando las medidas propuestas, responsables, recursos, plazos e indicadores de evaluación. Esta planificación permitirá establecer prioridades y realizar una implantación ordenada y progresiva.

9.3. Implantación de buenas prácticas

La implantación constituye la fase en la que las recomendaciones se incorporan a la actividad diaria del establecimiento. Para garantizar su eficacia, las medidas deberán adaptarse a las características del negocio, ser conocidas por el personal y mantenerse mediante un seguimiento periódico.

Como punto de partida se elaborará un plan de implantación que determine las actuaciones, responsables, recursos y calendario. Posteriormente se normalizarán los procedimientos relacionados con recepción, almacenamiento, manipulación, limpieza, control de temperaturas, gestión de residuos y mantenimiento.

En materia de seguridad alimentaria, deberán reforzarse los programas de higiene, control de la cadena de frío, limpieza y desinfección, control de plagas, higiene del personal y trazabilidad.

En materia ambiental, se implantarán procedimientos para la separación de residuos, gestión de SANDACH, prevención del desperdicio y uso eficiente de agua y energía.

También podrán incorporarse herramientas digitales para gestionar el stock, registrar temperaturas, controlar documentación o registrar incidencias, siempre acompañadas de la formación necesaria.

La organización del trabajo deberá contemplar la asignación de responsabilidades, rutinas de control, planificación de limpieza y mantenimiento y revisión periódica de instalaciones y equipos.

La formación del personal será imprescindible para asegurar la correcta aplicación de los nuevos procedimientos. Las instrucciones deberán ser claras y, cuando resulte conveniente, apoyarse en listas de comprobación o señalización.

Durante la implantación se realizarán verificaciones periódicas mediante observación directa, revisión de registros, inspecciones internas e indicadores. Entre estos pueden incluirse la cantidad de residuos generados, desperdicio alimentario, consumo de agua y energía, incidencias o cumplimiento de los programas de limpieza y mantenimiento.

La comunicación entre dirección y trabajadores favorecerá la participación del equipo y permitirá detectar dificultades y propuestas de mejora. La implicación del personal resulta fundamental para consolidar las nuevas prácticas.

En definitiva, la implantación convierte las recomendaciones del asesoramiento en actuaciones reales y permite avanzar hacia un establecimiento más seguro, eficiente, sostenible y profesional.

9.4. Seguimiento y mejora continua

El seguimiento constituye la última fase del asesoramiento y permite comprobar la eficacia de las medidas implantadas. La mejora continua debe entenderse como un proceso permanente que facilite la adaptación a cambios normativos, tecnológicos y organizativos.

La revisión deberá abarcar aspectos como limpieza y desinfección, control de temperaturas, gestión de residuos y SANDACH, mantenimiento, documentación, desperdicio alimentario, consumo de recursos, formación y atención al cliente.

Una herramienta especialmente útil es la auditoría interna, mediante la que se verifica el cumplimiento de los procedimientos y se identifican nuevas oportunidades de mejora. Sus resultados deberán documentarse, indicando las incidencias detectadas y las acciones correctoras propuestas.

El análisis de indicadores de desempeño permitirá valorar objetivamente la evolución del establecimiento. Entre ellos pueden considerarse:

- ✓ Residuos generados y porcentaje reciclado
- ✓ Desperdicio alimentario y evolución de las mermas
- ✓ Consumo de agua y energía

- ✓ Incidencias relacionadas con la cadena de frío
- ✓ Cumplimiento del mantenimiento preventivo
- ✓ Acciones formativas realizadas
- ✓ Reclamaciones y sugerencias de clientes
- ✓ Resultados de las revisiones internas

Cuando se detecten desviaciones, deberán establecerse acciones correctoras dirigidas tanto a resolver la incidencia como a identificar su causa y evitar su repetición.

La documentación deberá revisarse y actualizarse cuando se produzcan cambios normativos, modificaciones en las instalaciones, incorporación de nuevos equipos o cambios en los procedimientos de trabajo.

La participación del personal resulta igualmente esencial. Los trabajadores pueden identificar problemas, aportar propuestas y colaborar en la implantación de soluciones. Del mismo modo, las opiniones, sugerencias y reclamaciones de los clientes proporcionan información útil para mejorar la calidad del servicio.

Finalmente, será conveniente comparar la situación inicial con los resultados obtenidos tras la aplicación de las medidas, permitiendo valorar la eficacia del asesoramiento y establecer nuevos objetivos.

En conclusión, el asesoramiento debe concebirse como un proceso cíclico de diagnóstico, planificación, implantación y evaluación. Este enfoque permite consolidar la profesionalización del comercio minorista de aves, huevos y productos de caza, mejorar la seguridad alimentaria, reducir el impacto ambiental, optimizar los recursos y fortalecer la competitividad del establecimiento.

10. CHECKLIST PRÁCTICO DE AUTOCONTROL AMBIENTAL Y ORGANIZATIVO

La implantación de un sistema de autocontrol no finaliza con la elaboración de procedimientos o registros, sino que requiere una verificación periódica que permita comprobar que todas las medidas establecidas se aplican correctamente en el funcionamiento diario del establecimiento. El uso de listas de comprobación o checklists constituye una herramienta sencilla y eficaz para realizar estas revisiones de forma sistemática, detectar posibles desviaciones y adoptar medidas correctoras antes de que puedan afectar a la seguridad alimentaria, al cumplimiento de la normativa o a la protección del medio ambiente.

El presente checklist tiene como finalidad facilitar la autoevaluación de los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza, permitiendo revisar de forma ordenada los principales aspectos relacionados con la organización, la gestión ambiental, la conservación de los alimentos, la documentación y la profesionalización del negocio. Se recomienda cumplimentarlo periódicamente, por ejemplo, con una frecuencia mensual o trimestral, conservándolo junto con el resto de la documentación del sistema de autocontrol.

Checklist de autocontrol ambiental y organizativo			
Aspecto a comprobar	Sí	No	Observaciones
1. Organización del establecimiento			
Existen procedimientos de trabajo documentados y actualizados.	☐	☐	
Las funciones y responsabilidades del personal están definidas.	☐	☐	
Las instalaciones permanecen limpias y ordenadas.	☐	☐	
Las zonas de trabajo están correctamente diferenciadas.	☐	☐	
2. Gestión de residuos			
Los residuos se separan correctamente según su tipología.	☐	☐	
Los recipientes están identificados y en buen estado.	☐	☐	
Los residuos se retiran con la frecuencia adecuada.	☐	☐	
Los residuos especiales se entregan a gestores autorizados cuando procede.	☐	☐	
Se dispone de los justificantes o registros de retirada.	☐	☐	

3. Gestión de SANDACH

Los SANDACH se almacenan en recipientes específicos.	☐	☐	
Permanecen separados de los alimentos destinados al consumo.	☐	☐	
Se respetan las condiciones de almacenamiento establecidas.	☐	☐	
La retirada se realiza conforme a la normativa aplicable.	☐	☐	

4. Desperdicio alimentario

Se aplica correctamente el sistema FIFO o FEFO.	☐	☐	
Se revisan periódicamente las fechas de caducidad.	☐	☐	
Se registran las mermas y sus causas.	☐	☐	
Se aplican medidas para reducir el desperdicio alimentario.	☐	☐	

Checklist de autocontrol ambiental y organizativo

Aspecto a comprobar	Sí	No	Observaciones
5. Conservación de alimentos			
Las temperaturas de cámaras frigoríficas se controlan diariamente.	☐	☐	
Existen registros actualizados de temperaturas.	☐	☐	
Las cámaras se mantienen limpias y correctamente organizadas.	☐	☐	
No se producen interrupciones de la cadena de frío.	☐	☐	
6. Limpieza y desinfección			
Existe un plan documentado de limpieza y desinfección.	☐	☐	
Se utilizan productos autorizados para uso alimentario.	☐	☐	
Los registros de limpieza están actualizados.	☐	☐	
Los utensilios de limpieza se conservan correctamente.	☐	☐	
7. Consumo de recursos			
Se aplican medidas de ahorro de agua.	☐	☐	
Se aplican medidas de eficiencia energética.	☐	☐	
Se realiza mantenimiento preventivo de los equipos.	☐	☐	
Se controlan periódicamente los consumos.	☐	☐	
8. Documentación			
Los registros del sistema de autocontrol están actualizados.	☐	☐	
La documentación está organizada y fácilmente accesible.	☐	☐	
Se conservan los registros durante el periodo establecido.	☐	☐	
9. Formación del personal			
Todo el personal ha recibido formación adecuada.	☐	☐	
Existen registros de las acciones formativas realizadas.	☐	☐	
El personal conoce los procedimientos de trabajo.	☐	☐	
10. Mejora continua			
Se realizan revisiones internas del establecimiento.	☐	☐	
Se implantan acciones correctoras cuando se detectan incidencias.	☐	☐	
Aspecto a comprobar			
Se analizan indicadores de funcionamiento y sostenibilidad.	☐	☐	
Se revisan periódicamente los procedimientos implantados.	☐	☐	



Interpretación del checklist

Una vez cumplimentada la lista de comprobación, es recomendable analizar los resultados para identificar las áreas que requieren una actuación prioritaria. Las respuestas afirmativas indican que los procedimientos se están aplicando correctamente, mientras que las respuestas negativas deben dar lugar a la implantación de medidas correctoras y a la planificación de actuaciones de mejora.

Se aconseja que, tras cada revisión, el responsable del establecimiento elabore un breve informe en el que se reflejen las incidencias detectadas, las acciones previstas para solucionarlas, las personas responsables de su ejecución y los plazos establecidos para su implantación. Este seguimiento permite comprobar la eficacia de las medidas adoptadas y favorece la mejora continua del sistema de gestión.

El uso periódico de este checklist facilita el mantenimiento de unas adecuadas condiciones de organización, higiene, seguridad alimentaria y protección ambiental, contribuyendo a la profesionalización del establecimiento y al cumplimiento de la normativa aplicable. Además, constituye una herramienta útil para preparar inspecciones oficiales, auditorías internas y procesos de asesoramiento técnico, proporcionando una visión global del grado de implantación de las buenas prácticas desarrolladas a lo largo de esta guía.

11. RECURSOS DE INTERÉS Y NORMATIVA ACTUALIZADA

La correcta gestión de un establecimiento dedicado al comercio minorista de aves, huevos y caza requiere mantenerse permanentemente actualizado respecto a las modificaciones legislativas, los criterios técnicos publicados por las administraciones competentes y las recomendaciones elaboradas por organismos especializados en seguridad alimentaria, sostenibilidad y gestión ambiental. La normativa aplicable evoluciona de forma continua para adaptarse a los nuevos riesgos, a los avances científicos y a las exigencias derivadas de la protección del medio ambiente y de los consumidores.

Por este motivo, resulta recomendable que los responsables del establecimiento consulten periódicamente las fuentes oficiales de información, participen en actividades formativas y utilicen documentación técnica elaborada por organismos públicos y entidades de reconocido prestigio. La actualización permanente favorece el cumplimiento de la legislación vigente, mejora la capacidad de respuesta ante nuevas obligaciones y contribuye a la profesionalización del sector.

A continuación, se recogen los principales recursos normativos y técnicos que pueden servir de referencia para la gestión diaria del establecimiento.

11.1. Normativa básica aplicable

Legislación europea

- o **Reglamento (CE) n.º 178/2002**, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- o **Reglamento (CE) n.º 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- o **Reglamento (CE) n.º 853/2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal.
- o **Reglamento (UE) 2017/625**, relativo a los controles oficiales efectuados para garantizar la aplicación de la legislación alimentaria.
- o **Reglamento (CE) n.º 1069/2009**, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).

- o **Reglamento (UE) n.º 142/2011**, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 respecto a los SANDACH.

Legislación española

- o **Ley 7/2022, de 8 de abril**, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
- o **Real Decreto 1055/2022**, de envases y residuos de envases.
- o **Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, que establece medidas dirigidas a reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- o **Real Decreto 1021/2022**, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- o **Real Decreto 640/2006**, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios.
- o **Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales**, y su normativa de desarrollo.

11.2. Organismos oficiales de consulta

Los establecimientos pueden obtener información actualizada a través de los siguientes organismos:

- o **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**: información sobre normativa alimentaria, desperdicio alimentario, sostenibilidad y economía circular.
- o **Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO)**: legislación ambiental, gestión de residuos, economía circular y políticas de sostenibilidad.
- o **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**: recomendaciones técnicas, guías de buenas prácticas, alertas alimentarias y documentación sobre higiene y seguridad alimentaria.

- o **Junta de Andalucía** (Consejerías competentes en Salud, Agricultura y Medio Ambiente): normativa autonómica, procedimientos administrativos y documentación técnica aplicable al comercio alimentario.
- o **Ayuntamientos y entidades locales**, responsables de la gestión municipal de residuos urbanos y de determinados servicios ambientales.

11.3. Documentación técnica recomendada

Como apoyo a la implantación de las buenas prácticas descritas en esta guía, resulta recomendable consultar periódicamente:

- o Guías de Buenas Prácticas Correctas de Higiene elaboradas para el comercio minorista de alimentación.
- o Guías técnicas sobre gestión de residuos y economía circular.
- o Manuales de implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.
- o Publicaciones técnicas sobre eficiencia energética y sostenibilidad en establecimientos alimentarios.
- o Documentación elaborada por asociaciones profesionales del sector alimentario.

11.4. Formación y actualización profesional

La mejora continua del establecimiento requiere mantener actualizado al personal mediante actividades formativas relacionadas con:

- o Seguridad alimentaria
- o Gestión de residuos
- o Manipulación higiénica de alimentos
- o Gestión de SANDACH
- o Prevención del desperdicio alimentario
- o Prevención de riesgos laborales
- o Atención al cliente

- o Digitalización de procesos.
- o Sostenibilidad y economía circular.

Estas acciones pueden desarrollarse mediante cursos presenciales, formación en línea, jornadas técnicas, seminarios especializados o programas de actualización organizados por administraciones públicas, centros de formación o asociaciones profesionales.

11.5. Recomendaciones para mantener la normativa actualizada

La legislación alimentaria y ambiental experimenta modificaciones frecuentes, por lo que se recomienda establecer un procedimiento interno para revisar periódicamente las novedades normativas. Entre las principales actuaciones se aconseja:

- o Revisar periódicamente los boletines oficiales (BOE y BOJA)
- o Consultar las páginas web de los organismos competentes
- o Actualizar los procedimientos internos cuando se produzcan cambios legislativos
- o Informar al personal sobre las modificaciones que afecten a su actividad
- o Revisar la documentación del sistema de autocontrol al menos una vez al año

Mantener la normativa y la documentación técnica permanentemente actualizadas constituye una garantía de cumplimiento legal y un elemento esencial para la profesionalización del establecimiento. Además de reducir el riesgo de incumplimientos durante las inspecciones oficiales, facilita la implantación de nuevas medidas de mejora, incrementa la seguridad alimentaria y favorece una gestión más eficiente, sostenible y adaptada a la evolución del sector.

12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES FINALES

La correcta gestión de los residuos y las acciones de asesoramiento orientadas a la profesionalización son esenciales para garantizar la sostenibilidad, la competitividad y el cumplimiento normativo de los establecimientos dedicados al comercio minorista de aves, huevos y caza. Ante una legislación cada vez más exigente y una mayor sensibilidad ambiental, resulta necesario adoptar modelos de gestión basados en la mejora continua, la eficiencia de los recursos y la seguridad alimentaria.

A lo largo de esta guía se han abordado la normativa aplicable, la gestión de residuos y SANDACH, la prevención del desperdicio alimentario, las buenas prácticas ambientales, la modernización empresarial y las actuaciones de asesoramiento.

La aplicación conjunta de estas medidas permite generar beneficios económicos, organizativos y ambientales. La reducción del desperdicio, el uso eficiente de los recursos y la optimización de los procesos contribuyen a reducir costes, mejorar la productividad y reforzar la imagen del establecimiento.

La profesionalización debe entenderse como un proceso continuo de adaptación. La implantación de procedimientos documentados, herramientas digitales, mantenimiento preventivo y formación continua favorece una gestión eficaz. En este contexto, el asesoramiento técnico permite identificar necesidades, establecer recomendaciones y realizar un seguimiento de los resultados.

Asimismo, la participación del personal resulta fundamental. La formación, la comunicación interna y el compromiso con los procedimientos favorecen una organización más eficiente y consolidan una cultura basada en la calidad, la prevención y la economía circular.

Se recomienda a los responsables de los establecimientos:

- o Mantener actualizados los procedimientos de autocontrol y la documentación obligatoria
- o Garantizar la correcta separación, almacenamiento y gestión de residuos y SANDACH
- o Prevenir el desperdicio mediante una adecuada planificación del stock y conservación
- o Optimizar el consumo de agua y energía mediante medidas de eficiencia y mantenimiento
- o Incorporar herramientas digitales para la gestión y trazabilidad



- o Establecer programas periódicos de formación para el personal
- o Realizar autoevaluaciones, listas de comprobación y auditorías internas
- o Revisar periódicamente los indicadores para detectar oportunidades de mejora
- o Solicitar asesoramiento técnico ante cambios normativos o necesidades específicas
- o Promover una cultura empresarial basada en la calidad, la sostenibilidad y la mejora continua

En definitiva, integrar sostenibilidad, seguridad alimentaria y profesionalización permite desarrollar establecimientos más eficientes, responsables y competitivos, preparados para afrontar los retos presentes y futuros del sector.



**Asociación Sindical de
Detallistas de Huevos,
Aves y Caza**

