

CLIENTES

PROFECARNE, establece para sus clientes (canal distribución, canal minorista...) las siguientes recomendaciones.

En relación con la manipulación de los productos y sus envases logísticos:

- La manipulación de los productos y sus envases debe realizarse de forma cuidadosa para no causar daños integrales en los mismos, ni en partes de ellos.
- La gestión de los envases logísticos sujetos a logística inversa se realizará en conformidad con los principios establecidos contractualmente con el cliente
- La correcta gestión ambiental de los residuos de envases empleados para la distribución de los productos (palets, plásticos, flejes...) no sujetos a logística inversa, corresponde al poseedor final de los mismos, de forma que se priorizará su reutilización, valorización y reciclado siempre que sea posible.

En relación con la conservación frigorífica de nuestros productos:

- La conservación frigorífica en cámaras de nuestros productos debe ser realizado bajo control de la temperatura y del tiempo, conforme se establece en la normativa técnico sanitaria aplicable según tipo de producto.
- También quedan sujetos a control otros parámetros como son la humedad, con el fin de reducir pérdidas peso excesivas (por defecto) o riesgo de contaminación por mohos (por exceso), la renovación del aire.
- En todo momento serán respetados los criterios de diferenciación y segregación de almacenamientos en cámaras según tipos de carnes y de productos refrigerados, para garantizar la compatibilidad conforme a la normativa vigente y Registros sanitarios en vigor del cliente.
- La trazabilidad del historial térmico de nuestros productos deberá quedar garantizado en todo momento por el cliente.

En relación con el transporte de nuestros productos a temperatura regulada:

- El cliente garantizará el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria de los productos durante el transporte, tanto en términos de incompatibilidad de los productos, por contaminación de olores o por aceleraciones de la maduración o por fragilidad de los propios productos.
- La densidad de estiba será tenida igualmente en consideración, con el fin de asegurar la circulación adecuada del aire entre la carga y que permita la carga y descarga de los productos.
- El cliente garantizará un adecuado funcionamiento y mantenimiento de los vehículos a temperatura regulada empleados para el transporte refrigerado de los productos (tanto de vehículos propios como de terceros).

En relación con la eliminación de productos cárnicos no aptos para consumo:

En caso de generar productos no aptos para consumo, debido a haber alcanzado su fecha de caducidad o de encontrarse el producto en malas condiciones por fallos en su conservación o manipulación no adecuada, se tiene:

- Las carnes y productos cárnicos a desechar serán depositados en los contenedores específicos SANDACH que el cliente disponga en sus instalaciones haciendo entrega de los mismos a gestor autorizado en las condiciones determinadas según contrato. En los casos en los que la eliminación se haga mediante depósito en contenedor municipal, el depósito se realizará en las condiciones establecidas en la normativa municipal reguladora (Ordenanzas Municipales), respetando en todo momento los horarios y condiciones de depósito de los residuos en los contenedores municipales.
- No se realizará en abandono incontrolado de los productos que pudieran ocasionar molestias o incluso problemas sanitarios por olores, proliferación de plagas o incluso intoxicaciones.