

# PROCEDIMIENTO DE USO DE ENVASES O BOLSAS DE CLIENTES

## 1. Objetivo

El objetivo de esta medida es fomentar el uso de envases reutilizables y así reducir el consumo de embalajes.

## 2. Secciones donde aplica

El cliente podrá usar sus propios envases y/o bolsas solo en las siguientes secciones:

- Carnicería
- Pescadería
- Fruta
- Verdura

## 3. Envases

En el caso de carnicería y pescadería, los recipientes deben ser transparentes y con tapa. El material de estos puede ser cristal o plástico. En el caso de fruta y verdura a granel, bolsas transparentes o de malla.

## 4. Procediment

### Secciones de carnicería y pescadería

El producto se pesa, se envuelve en papel, se etiqueta y se sirve en el envase del cliente. Es necesario enganchar el ticket de balanza en el envase del cliente.

### Sección de fruta y verdura a granel

El cliente podrá utilizar su propia bolsa o malla transparente para guardar el producto.

## 5. Consideraciones

Los envases reutilizables de los consumidores deben ser:

- De material apto para uso alimentario y de fácil limpieza. Por ejemplo: plástico, cristal o metal.
- Limpios, aclarados y secos.
- Libres de grietas, manchas, impurezas y óxido.
- Con una tapa o mecanismo de cierre adecuado para el producto que contenga.

Las bolsas reutilizables de los consumidores deben ser:

- De tela, silicona o de plástico reutilizable.
- Rentables.
- Netos i seques.

La tienda se reserva el derecho de rechazar aquellos envases que no estén limpios, secos o adaptados para garantizar la seguridad alimentaria.