

PROCEDIMENT D'ÚS D'ENVASOS O BOSSES DE CLIENTS

1. Objectiu

L'objectiu d'aquesta mesura és fomentar l'ús d'envasos reutilitzables i així reduir el consum d'embalatges.

2. Seccions on és aplicable

El client podrà fer servir els seus propis envasos i/o bosses només a les seccions següents:

- Carnisseria
- Peixateria
- Fruita
- Verdura

3. Envasos

En el cas de carnisseria i peixateria, els recipients han de ser transparents i amb tapa. El material d'aquests pot ser vidre o plàstic. En el cas de fruita i verdura a granel, bosses transparents o de malla.

4. Procediment

Seccions de carnisseria i peixateria

El producte es pesa, s'embolica en paper, s'etiqueta i se serveix a l'envàs del client. Cal enganxar el tiquet de la balança a l'envàs del client.

Secció de fruita i verdura a granel

El client podrà utilitzar la seva pròpia bossa o malla transparent per guardar el producte.

5. Consideracions

Els envasos reutilitzables dels consumidors han de ser:

- De material apte per a ús alimentari i fàcils de netejar. Per exemple: plàstic, vidre o metall.
- Nets, esbandits i secs.
- Lliures de clivelles, taques, impureses i òxid.
- Amb una tapa o mecanisme de tancament adequat per al producte que contingui.

Les bosses reutilitzables dels consumidors han de ser:

- De tela, silicona o de plàstic reutilitzable.
- Rentables.
- Netes i seques.

La botiga es reserva el dret de rebutjar aquells envasos que no estiguin nets, secs o adaptats per garantir la seguretat alimentària.