



Manual de
BUENAS PRÁCTICAS
AMBIENTALES

Restauración

SECTOR
Servicios



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE

INEM

INSTITUTO DE EMPLEO
SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

PRESENTACIÓN

La Unión Europea viene propugnando a través de distintas normas la protección del medio ambiente como parte integrante de sus actividades y políticas, a fin de conseguir un desarrollo equilibrado y sostenible desde el punto de vista económico, social y ambiental.

Asimismo, el Fondo Social Europeo establece como uno de sus objetivos horizontales prioritarios la protección y mejora del medio ambiente con la finalidad de integrarlo en el conjunto de las actividades de los Estados miembros.

En este sentido, el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, a través de la Unidad Administradora del Fondo Social Europeo y en colaboración con la Red de Autoridades Ambientales, ha elaborado estos Manuales de Buenas Prácticas Ambientales para algunas de las ocupaciones y/o áreas profesionales que más demanda tienen o que más repercusión ambiental pueden presentar si no se les da el tratamiento adecuado.

Estos Manuales de Buenas Prácticas surgen como complemento necesario al Módulo de Sensibilización Ambiental y a los Manuales de Buenas Prácticas Ambientales por Familias Profesionales, dándole continuidad a una idea que, con carácter general, integra consideraciones ambientales transversales en los cursos de formación ocupacional.

Los contenidos que se recogen en estos Manuales adoptan un enfoque integrador y divulgativo, manteniendo un gran rigor científico y normativo y apoyándose al mismo tiempo en otros manuales y documentos elaborados por distintas Comunidades Autónomas. Esta metodología integradora pretende profundizar en los comportamientos ambientales que deben observar los trabajadores, propiciando un cambio de actitudes en el desempeño de sus actividades profesionales con respecto al medio ambiente.

Las Buenas Prácticas que se exponen en este manual son muy útiles y sencillas de aplicar, tanto por su simplicidad como por los sorprendentes y, muchas veces, inmediatos resultados que se obtienen en relación con la mejora del entorno laboral en el marco del Desarrollo Sostenible.



DEFINICIONES AMBIENTALES

Aditivo: Sustancia alimentaria que se agrega a otras para darles las cualidades de que carecen o para mejorar las que poseen.

Aromatizante artificial: Sustancia que se añade a algunos productos para darles olor. En exceso pueden resultar nocivos para la salud.

Biodegradable: Material que puede ser degradado por acción biológica. Los restos de estos productos son más fácilmente asumibles por el medio ambiente.

Denominación de origen: Sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad superior, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas y se elaboran los productos, así como a la influencia del factor humano que participa en la fabricación.

Desinfección: Acción de quitar a un producto la infección o la propiedad de causarla, destruyendo los gérmenes nocivos o evitando su desarrollo.

Gas Natural: Combustible procedente de formaciones geológicas y compuesto principalmente por metano. Suele tener una eficiencia energética óptima y es menos contaminante que otras opciones similares que se almacenan en botellas a presión.

Gas de refrigeración: Compuesto gaseoso utilizado en aparatos de refrigeración que, en muchos casos, suele ser perjudicial para la capa de ozono.

Fosfato: Sal del ácido fosfórico utilizada con frecuencia en productos de limpieza. Es un compuesto muy perjudicial para el medio ambiente; especialmente para los cursos fluviales.

Producto ecológico o biológico: Producto cultivado según los métodos tradicionales, que no ha sido tratado con sustancias sintéticas como abonos solubles o plaguicidas.

Subproducto: Producto que se obtiene a partir del principal y de menor valor que éste. Su uso es una alternativa a la generación de residuos. Se gestionan a través de "bolsas de subproductos".

LA RESTAURACIÓN

El siguiente Manual de Buenas Prácticas va destinado a profesionales, formadores y alumnos que desarrollan sus actividades en el ámbito de la elaboración de alimentos a partir de métodos no industriales. Las ocupaciones de cocinero y repostero pertenecen al área profesional de restauración, incluida, a su vez, en la familia profesional de turismo y hostelería.

El turismo es un sector que se ha ido convirtiendo en uno de los pilares de la economía española. De hecho, en 2001, la hostelería ocupaba a más de un millón de personas, constituyéndose como una de las ramas de actividad con más trabajadores en el conjunto de las ocupaciones, existiendo, específicamente en restauración, casi 250.000 empresas. El creciente dinamismo del sector turístico se refleja en una oferta cada vez más diversificada, dentro de la cual se está consolidando el turismo gastronómico, no sólo como una modalidad asociada a otros productos turísticos, sino como un producto con mercado propio.

En este manual se darán indicaciones específicas para las ocupaciones de cocina y repostería, aunque muchas de ellas serán válidas para otras profesiones del área profesional de la restauración como:

- Jefe de economato y bodega
- Jefe de cocina
- Camarero de bar y restaurante
- Jefe de sala
- Sumiller

En este documento se recogen recomendaciones específicas sobre las actividades relacionadas con la restauración. Existe asimismo un conjunto de recomendaciones generales que abarcan actividades de tipo administrativo y doméstico, que han sido denominadas *Buenas prácticas en la vida diaria*.

LA RESTAURACIÓN

RECURSOS MATERIALES UTILIZADOS

Herramientas y Utillajes

Vajilla, cubertería, ollas, cazuelas, sartenes, batidoras, picadoras, cazuelas, cortadoras, peladoras, moldes, embudos, tijeras, ralladores, coladores, brochas, mangas, placas de pastelería, hiladores de huevo, espumaderas, escurreverduras, cortapastas, rodillos, morteros, chairas, abrelatas, espátulas, balanzas, bandejas, etc.

Maquinaria y Equipos

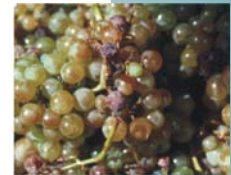
Congeladores, frigoríficos, cámaras de conservación, cocinas, hornos, planchas, freidoras, campanas extractoras de humos, mesas para pastelería, templadoras de chocolate, moledoras, fregaderos, trituradoras, extintores, amasadora, inyectora, molinillo de azúcar, etc.

Materias Primas y de Consumo

Agua, vegetales, carnes, pescados y mariscos, lácteos, huevos, especias, grasas, cuerdas para bridar, harinas y derivados, manteca, azúcar, levadura, nata, sal, frutas confitadas, licores, colorantes, frutos secos, papel de aluminio, productos envasados en latas, botes, bricks, limpiadores, limpiahornos, germicidas, trapos, bayetas, etc.

Instalaciones y Otros

Paredes recubiertas de azulejos o cerámica vidriada (hasta una altura de unos 2,5 metros); suelos antideslizantes, impermeables y resistentes al desgaste por detergentes; obrador de pastelería; iluminación; climatización; tomas de agua y gas; instalación eléctrica; almacenes; etc. Las instalaciones deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad exigidas por la legislación vigente.



RESIDUOS Y VERTIDOS QUE SE GENERAN

Residuos urbanos: Son los principales residuos producidos en estas ocupaciones profesionales debido a la cantidad en que se generan. Se gestionan mediante la separación en origen y la recogida selectiva domiciliaria. Se encuentran diferentes tipos como los **orgánicos** (restos crudos y cocinados), que son los que se producen en mayor cantidad; papel y cartón (envases y embalajes de papel y cartón), cuyo principal problema es el volumen que ocupan; vidrio (botellas y restos de cristal de roturas de material); **envases ligeros** (botellas plásticas, latas, aluminio, bricks, etc.) y otros restos **plásticos** (envases y embalajes).

Residuos urbanos de tipo voluminoso: Se trata de residuos de gran tamaño que necesitan de recogida domiciliaria o deposición en un Punto Limpio (muebles, electrodomésticos, etc.).

Residuos peligrosos: Son todos aquellos residuos, así como los envases que los contienen, que cumplen algunos de estos criterios: inflamabilidad, reactividad, corrosividad o toxicidad. Aunque se producen en pequeñas cantidades, una inadecuada gestión provoca graves daños ambientales. Se deben entregar a un gestor autorizado para su valorización. Se trata principalmente de restos de aceites de cocina usados, líquidos y gases de refrigeración, filtros de campanas extractoras impregnados de aceites, tubos fluorescentes, aerosoles, productos de limpieza y desinfección, así como sus envases, pilas, etc.

Emisiones atmosféricas: Se trata de la expulsión de humos fundamentalmente, con la que hay que tener especial cuidado, puesto que, en determinadas concentraciones pueden resultar tóxicos. También es necesario vigilar la fuga de gases de refrigeración o combustión y la emisión de ruidos y olores.

PRÁCTICAS INCORRECTAS

Los impactos ambientales de cualquier actividad productiva se clasifican en función de si se producen como consecuencia del proceso de **entrada de recursos** (consumo, ya sea de productos, agua, energía, etc.), del proceso de **salida** (contaminación y residuos) o se deben directamente a la acción de la actividad sobre el **territorio** en que se realiza (impactos sobre el espacio).

A continuación se relacionan una serie de prácticas incorrectas habituales en restauración, que, en muchos casos, son también ilícitas:

	Actividades ilícitas	Actividades no recomendables
EN LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS	<p>Comprar pescados de tamaño inferior al legalmente permitido.</p> <p>Comprar carnes y verduras que no hayan pasado por los correspondientes controles sanitarios.</p>	<p>Usar más agua de la necesaria para las labores de cocina y limpieza.</p> <p>Usar géneros sin valorar la reutilización y sin respetar las normas de higiene.</p> <p>Calcular erróneamente las cantidades alimenticias de manera que se produzcan sobras.</p> <p>Almacenar de una forma inadecuada las materias primas, lo que produce una alteración de sus cualidades.</p> <p>Emplear materiales de un solo uso.</p> <p>Realizar una gestión inadecuada del consumo energético.</p>
EN LA GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN	<p>Gestionar los residuos de manera inadecuada, no separando los urbanos y descuidando los peligrosos.</p> <p>Usar gases de refrigeración que contengan componentes dañinos para la capa de ozono.</p> <p>Verter aceites de fritura por el desagüe.</p> <p>No disponer de un plan de prevención de incendios.</p>	<p>Adquirir productos con muchos envases y embalajes.</p> <p>Comprar productos que necesiten ser transportados desde lugares lejanos, en vez de los alimentos propios de lugar.</p> <p>Cambiar los filtros de los sistemas de extracción con una frecuencia inferior a la necesaria.</p> <p>Usar productos corrosivos para limpiar.</p> <p>Emplear detergentes con fosfatos.</p> <p>Elegir limpiadores que contengan elementos no biodegradables.</p> <p>Usar papel en lugar de trapos de cocina.</p>
EN LA GESTIÓN DEL ESPACIO OCUPADO	<p>No existen efectos directos de estas actividades sobre el espacio, aunque sí determinados comportamientos que inciden directamente en aspectos territoriales como pueden ser la pérdida de biodiversidad.</p>	

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

GESTIÓN DE LOS RECURSOS

Energía

Promover y participar activamente en las campañas de formación e información para el ahorro energético.

Optimizar los tiempos y temperaturas en los métodos de cocción de cada producto.

Mantener en buen estado de mantenimiento el instrumental de cocina (batidora, inyectora, etc.) para no despilfarrar energía por mal funcionamiento.

Supervisar que los equipos de frío mantengan las condiciones de higiene y temperatura requeridas para cada producto para no producir desechos y optimizar el consumo energético.

Utilizar en todo momento los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso con máxima seguridad, evitando accidentes y/o desgastes innecesarios.

Emplear recipientes adecuados al tamaño del fogón para no perder innecesariamente energía.

Tapar recipientes y cazuelas para evitar la pérdida de calor y un consumo excesivo de energía.

No mantener el fuego al máximo cuando los alimentos han comenzado a hervir, puesto que una energía constante y moderada será suficiente para mantener este estado.

En caso de cocina eléctrica, apagar unos minutos antes de acabar la cocción para aprovechar el calor residual.

No utilizar un horno grande para asar alimentos de tamaño reducido, puesto que supone un despilfarro eléctrico.

Mantener bien cerradas las puertas de los hornos y reducir los tiempos de precalentamiento de éstos para ahorrar energía.



Limpiar frecuentemente hornos, fuegos y placas para evitar que las grasas impidan la transmisión de calor.

Cargar al completo el lavavajillas o tener presente el uso del modo "a media carga".

Procurar en lo posible la utilización de gas natural, que es más eficiente y limpio que cualquier otra fuente de energía no renovable.

Aislar las zonas frías (conservación) de las calientes (hornos y fogones).

Evitar introducir productos aún calientes en los frigoríficos, puesto que impiden el enfriamiento óptimo y producen un despilfarro de energía.

No abrir las puertas de las cámaras y neveras innecesariamente, para evitar escapes de frío.

Mantener limpias las juntas de las puertas de los frigoríficos de forma que cierren herméticamente.

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

GESTIÓN DE LOS RECURSOS Agua y Consumo de Productos

Promover y participar activamente en las campañas de formación e información para el ahorro de agua.

No dejar correr el agua cuando no se utiliza, puesto que supone un consumo innecesario.

Procurar la limpieza óptima de verduras en barreños y no con agua en continuo.

No descongelar en agua circulante porque, aparte de derrochar agua, supone un sistema menos eficaz que la descongelación natural.

Observar la cantidad de agua que se usa en la limpieza y poner en marcha un plan de reducción del consumo.

Promover y participar activamente en las campañas de formación e información para la optimización del consumo de productos.

Realizar el abastecimiento de forma racional, controlando las fechas de caducidad y la calidad de los productos frescos.



Evitar aditivos y aromatizantes artificiales, puesto que los naturales son menos agresivos en su obtención y aumentan la calidad final del producto.

Verificar que las condiciones ambientales (luz, temperatura, aireación y humedad) son las indicadas para la manipulación de los alimentos.

Controlar el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo, así como de los utensilios y maquinarias, comprobando que no queden restos de elaboraciones anteriores.

Constar que las mediciones de parámetros ambientales se hacen de acuerdo a los protocolos y con el instrumental adecuado.

Verificar que los medios de transporte de materias primas (azúcar, aceites, harinas, levaduras, etc.) y productos auxiliares reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados.



BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

GESTIÓN DE LOS RECURSOS Consumo de Productos



Vigilar las condiciones del expositor de alimentos a efectos de la higiene y conservación de los productos.

Almacenar las mercancías teniendo en cuenta su naturaleza, posición, temperatura, grado de humedad, factores de riesgo y normativa higiénico-sanitaria.

Racionar y emplear la técnica de envasado tradicional o al vacío cuando sea estrictamente necesario.

Utilizar preferentemente productos de temporada, puesto que para su obtención no es necesario “forzar” los cultivos con técnicas intensivas.

Rechazar pescados que tengan tamaños inferiores a los mínimos legales establecidos para su especie.

Elegir, en lo posible, materias y productos ecológicos o con denominación de origen, que garanticen el menor impacto ambiental durante su ciclo de vida y el mantenimiento de las tradiciones gastronómicas.

Utilizar, siempre que sea posible y esté acorde con las normas de higiene, los restos de unas elaboraciones como subproductos de otras.

Reutilizar el aceite sobrante una vez colado cuando las características del producto lo permitan

Calcular correctamente las cantidades para evitar restos.

Evitar el uso indiscriminado de servilletas y rollos de papel y sustituirlos por tejidos naturales.

No adquirir productos con exceso de envoltorios, bandejas o embalajes.

Evitar el uso de papel de aluminio y recubrimientos plásticos, sustituyéndolos por recipientes que se puedan reutilizar.



BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN Y DE LOS RESIDUOS

Comprobar que la vestimenta e indumentaria se conserva limpia y en buen estado para evitar contaminaciones.

Evitar focos de infección y puntos de acumulación de suciedad, tomando las medidas pertinentes para su erradicación.

Mantener un perfecto estado de higiene personal y comprobar que se ha realizado una adecuada protección de heridas y lesiones; así se evitarán contagios y contaminaciones.

Mantener las instalaciones de forma que las estructuras sean sólidas y sanitariamente adecuadas.

No verter a la red de colectores públicos materias que impidan el correcto funcionamiento o el mantenimiento de estos ni elementos que sean inflamables, irritantes, corrosivos o tóxicos. Es perjudicial para el medio ambiente y estrictamente ilegal.

Cumplir los límites de emisión de humos, empleando equipos de extracción y filtros adecuados y manteniéndolos en condiciones óptimas de funcionamiento por medio de las inspecciones necesarias de acuerdo con la legislación.

Reducir las emisiones de ruidos empleando los equipos y utensilios menos ruidosos y manteniéndolos en funcionamiento sólo el tiempo estrictamente necesario.



Preparar las piezas cortándolas en trozos según el método de elaboración que se vaya a emplear, evitando pérdidas, desgastes y daños innecesarios que no aprovechen al máximo la carne o pescado.

Comprobar el correcto funcionamiento de los equipos de transporte de residuos y las condiciones de depuración.

Informarse de las características de los residuos y de los requisitos para su correcta gestión.

Minimizar el tiempo de almacenamiento de las materias primas, gestionando los stocks de manera que se evite la producción de residuos debido a la caducidad de los productos.

Depositar los residuos en los contenedores determinados para ello de forma adecuada (quitar tapas, tapones y corchos de los vidrios, aplastar los bricks, doblar los cartones, etc.).

Almacenar los aceites usados en contenedores estancos para entregar a gestores autorizados.

Estudiar la posibilidad de devolver las materias primas caducadas al proveedor.



AUTOEVALUACIÓN

- 1 ¿Tus residuos peligrosos, incluyendo determinados aceites, se gestionan a través de un gestor autorizado? ¿Los guardas adecuadamente antes de que los recoja el gestor?
- 2 ¿Se mantienen limpios los sistemas de ventilación e iluminación en tu área de trabajo? ¿Crees que la limpieza de estos puede repercutir en la calidad de los productos que se generan en restauración?
- 3 Enumera tres prácticas para reducir el consumo de energía en la elaboración de alimentos. ¿Las podrías aplicar en tu establecimiento?
- 4 ¿Se ha realizado un inventario inicial de consumo de alimentos y de los residuos que se generan en tu establecimiento? Reflexiona sobre ello y haz una valoración razonada.
- 5 Enumera tres prácticas para reducir el consumo de agua en los procesos relacionados con la actividad repostera y de cocina.
- 6 ¿Cuál es el combustible que se emplea en la cocina? ¿Qué problemas ambientales crees que podría causar?
- 7 ¿Se almacenan en tu empresa de restauración las materias primas en función de sus características? Reflexiona sobre la necesidad de hacerlo.
- 8 ¿Conoces las etiquetas ecológicas y las denominaciones de origen cercanas a tu área de trabajo? Recopílasas y estudia su significado.
- 9 ¿Existen dispositivos de ahorro de agua en tu establecimiento? ¿Cuáles son?

BUENAS PRÁCTICAS EN LA VIDA DIARIA

Reduce, reutiliza y recicla lo máximo posible.

Consume la energía necesaria sin desperdiciar.

Separa tus residuos y llévalos al contenedor o Punto Limpio adecuado. Cuando sean peligrosos, que los gestione una entidad autorizada.

Colabora en mantener limpia tu ciudad. Usa las papeleras y contenedores.

Opta por el transporte público y, si utilizas tu vehículo particular, compártelo y conduce de forma racional.

Practica medidas de ahorro de agua.

El ruido también es una forma de contaminación. Procura producir el mínimo posible.

Asegúrate de que las luces y aparatos electrónicos de despachos y salas permanezcan apagadas cuando no haya nadie.

Sustituye las servilletas de papel por las de tela para limpiar, secarte las manos, etc.

Utiliza el correo electrónico siempre que puedas en lugar del fax o el correo convencional.

Intenta aprovechar al máximo la temperatura exterior.

No emplees los electrodomésticos a media carga.

Apaga tu ordenador en los periodos largos de inactividad y configúralo en el modo de ahorro de energía.

No abuses del detergente ni en la lavadora ni en el lavavajillas.

No uses el desagüe para deshacerte de tus desperdicios.

Rechaza los productos que lleven demasiados embalajes.

Utiliza para tus compras las redes de comercio justo.

No utilices artículos de "usar y tirar". Los duraderos son más económicos y respetuosos con el medio.

Escoge envases retornables.

Mantén el vehículo en un óptimo estado mecánico para reducir emisiones y ruidos.

Y RECUERDA...



El cumplimiento estricto de las normas de higiene reporta beneficios no sólo sobre la calidad de los productos, sino también sobre el medio ambiente.

El buen mantenimiento de los aparatos eléctricos y mecánicos de cocina optimiza el consumo de energía.

Verificar la procedencia de los productos, con especial atención a sus registros sanitarios o certificaciones ecológicas, supone una garantía de calidad.

WEB'S DE INTERÉS

Ministerio de Medio Ambiente: www.mma.es
Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales: www.mtas.es
Servicio Público de Empleo Estatal: www.inem.es
Unidad Administradora del Fondo Social Europeo: www.mtas.es/uafse/
Medio Ambiente en la Comisión Europea:
http://europa.eu.int/comm/environment/index_es.htm

Enlaces de administraciones ambientales autonómicas:

Junta de Andalucía: www.juntadeandalucia.es/medioambiente/
Gobierno de Aragón: <http://portal.aragob.es/pls/portal30/url/folder/medioambiente/actualidad/>
Gobierno del Principado de Asturias: <http://tematico.princast.es/mediambi/siapa/>
Gobierno de las Islas Baleares: <http://mediambient.caib.es>
Gobierno de Canarias: www.gobcan.es/medioambiente/
Gobierno de Cantabria: www.medioambientecantabria.org
JCCM. Gobierno de Castilla-La Mancha: www.jccm.es/medioambiente/
Junta de Castilla y León: www.jcyl.es/jcyl-client/jcyl/cmaot
Generalidad de Cataluña: www.gencat.net/mediamb/cast/
Ciudad Autónoma de Ceuta: www.ciceuta.es/consejerias/cs-j-medioambien/medioambiente.htm
Junta de Extremadura: www.juntaex.es/consejerias/aym/
Junta de Galicia: www.xunta.es/conselle/cma/
Comunidad de Madrid: <http://medioambiente.madrid.org>
Comunidad Autónoma de la Región de Murcia: www.carm.es/cagric/
Ciudad Autónoma de Melilla: www.camelilla.es
Gobierno de Navarra: www.navarra.es
Gobierno de La Rioja: www.larioja.org/ma/
Gobierno Vasco: www.euskadi.net/medio_ambiente/
Generalidad Valenciana: www.cma.gva.es

Enlaces sectoriales:

Federación Española de Hostelería: www.fehr.es
Cámaras de Comercio. Bolsas de Subproductos: www.camaras.org/bolsa
Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo:
www.mtas.es/insht/index.htm
Organización Mundial del Turismo:
www.world-tourism.org/espanol/index.htm
Alimentación en el MAPA: www.mapya.es/alimentacion/alimentacion.htm

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

- Ley 23/2003, de 10 julio, de garantías en la venta de bienes de consumo
- Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación.
- Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
- Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos.
- Ley 22/1994, de 6 de julio, de responsabilidad civil, por los daños causados por productos defectuosos

Además de la legislación estatal, existe una serie de normas autonómicas y locales (ordenanzas municipales) que pueden regular de forma más específica tanto el ámbito del medio ambiente como cuestiones concretas de cada uno de los sectores que se recogen en esta serie de Manuales de Buenas Prácticas. Por tanto, para el desarrollo responsable de una actividad profesional es necesaria la revisión y conocimiento de la legislación europea, estatal, autonómica y local.

SÍMBOLOS DEL RECICLADO

Círculo de Mobius - Es el más usado, identifica la reutilización y el reciclaje de los materiales. Las flechas representan los tres estados del reciclaje (recogida, conversión en nuevo producto reciclado y embalaje). Se usa sólo en productos que son "reciclables" o incluyen "contenido reciclado".



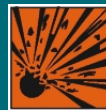
Etiqueta Ecológica Europea - Creada para evitar la proliferación de señales distintas en cada país. Se adjunta a los productos que cumplen con "rigurosos criterios medioambientales y están en perfecto estado para el consumo".



Punto Verde - Indica que el embalaje es recogido y reciclado por un sistema integral de gestión. Implica una garantía de recuperación e informa que el fabricante ha pagado para que el envase de ese producto se recicle y para que no contamine.



SÍMBOLOS DE PELIGROSIDAD



E-Explosivo



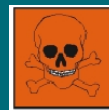
O-Comburente



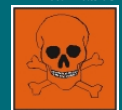
F-Fácilmente Inflamable



F+-Extremadamente Inflamable



T-Tóxico



T+-Muy Tóxico



C-Corrosivo



N-Peligroso para el Medio Ambiente



Xn, Xi-Nocivo, Irritante

MÁS INFORMACIÓN SOBRE BUENAS PRÁCTICAS Y SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL EN:

Módulo de Sensibilización Ambiental (Manual, Guía Didáctica, Vídeo y Cd-Rom).
Manuales de Buenas Prácticas Ambientales para las Familias Profesionales.
Módulo de Sensibilización Ambiental para el Sector Agrario.

RED DE AUTORIDADES AMBIENTALES (www.mma.es)

PRODUCE:



analiter

www.analiter.net