XXIII JORNADAS NACIONALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ASOCIACIÓN DE VETERINARIOS ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (AVESA) ADEJE, TENERIFE (ISLAS CANARIAS). 7 - 9 DE MAYO 2014

mercatenerife

ASOCIACIÓN DE VETERINARIOS ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO.

Luis Fernández Fabrellas

1. BREVE DESCRIPCIÓN DE MERCATENERIFE

1.1 Concepto

1.2 Instalaciones

1.3 Operadores

1.4 Productos

1.5 Estadísticas de movimientos de mercancía

1.6 Papel de MERCATENERIFE en el control y la supervisión de los aspectos sanitarios

2. ASPECTOS SANITARIOS DEL MERCADO

2.1. COMERCIALIZACIÓN

2.1.1 Envasado

2.1.2 Etiquetado y Trazabilidad

2.1.3 Formación en higiene alimentaria

2.1.4 Registro general de alimentos

2.2. LIMPIEZA, CONTROL SANITARIO Y GESTIÓN DE RESIDUOS, APPCC

Certificaciones de Calidad y Ambiental

2.2.1 Desinfección de cámaras frigoríficas

2.2.2 Planes DDD

2.2.3 Legionela

2.2.4 Potabilidad del agua

2.2.5 Limpieza y Recogida Selectiva

1.1 Concepto

Mercatenerife es el complejo de distribución Mayorista Agroalimentario más importante de la provincia de Santa Cruz de Tenerife y uno de los principales motores de actividad económica y comercial.

Con una superficie global de 185.000 m², Mercatenerife fue inaugurado en 1980 y, desde entonces, contribuye a modernizar la comercialización mayorista de frutas, hortalizas y otros productos agroalimentarios. Su oferta polivalente y su amplia gama de servicios especializados lo han convertido en un referente indiscutible dentro del mercado.



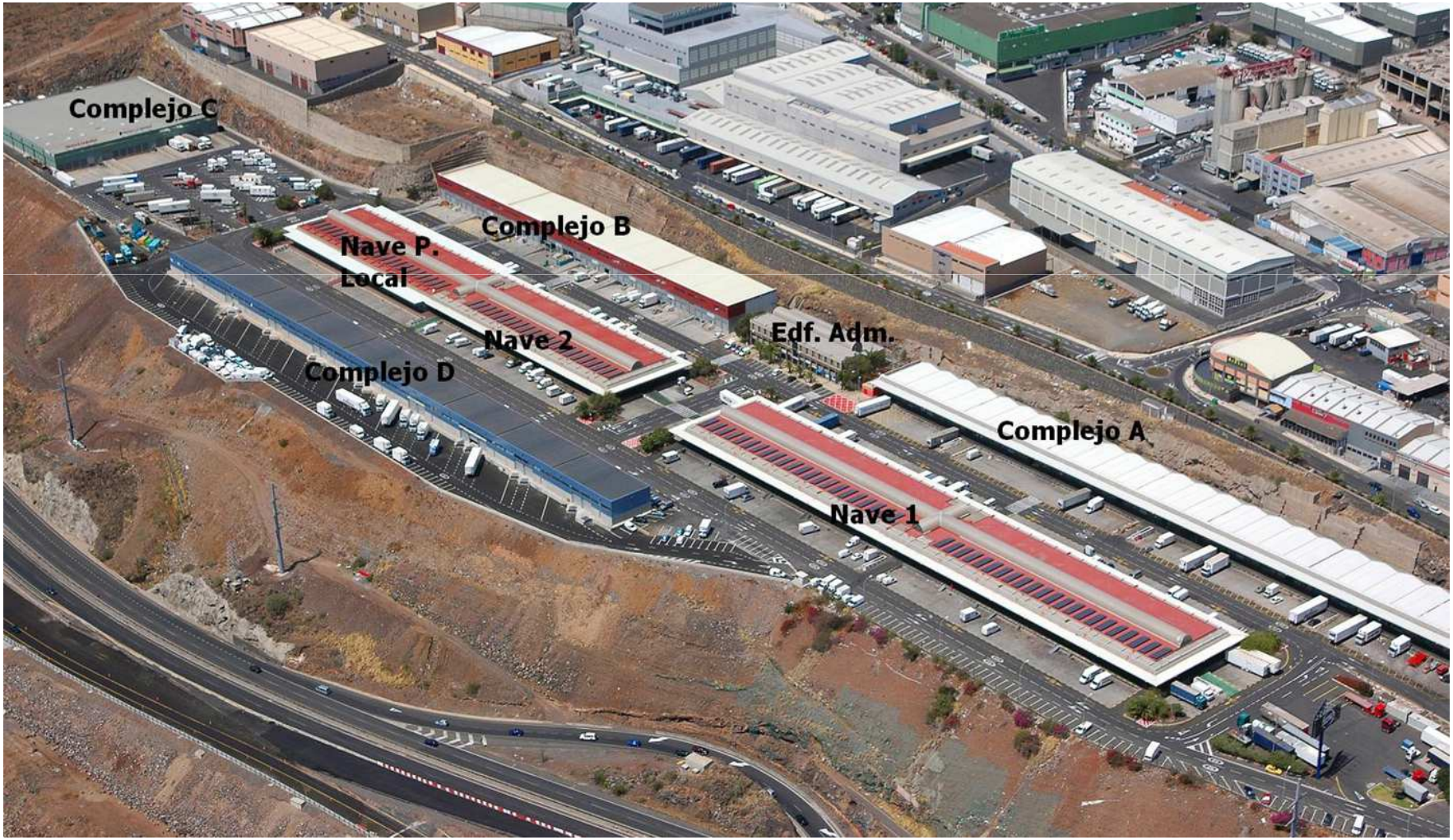
1.1 Concepto

Mercatenerife es el complejo de distribución Mayorista Agroalimentario más importante de la provincia de Santa Cruz de Tenerife y uno de los principales motores de actividad económica y comercial.

Con una superficie global de 185.000 m², Mercatenerife fue inaugurado en 1980 y, desde entonces, contribuye a modernizar la comercialización mayorista de frutas, hortalizas y otros productos agroalimentarios. Su oferta polivalente y su amplia gama de servicios especializados lo han convertido en un referente indiscutible dentro del mercado.



1.2 Instalaciones



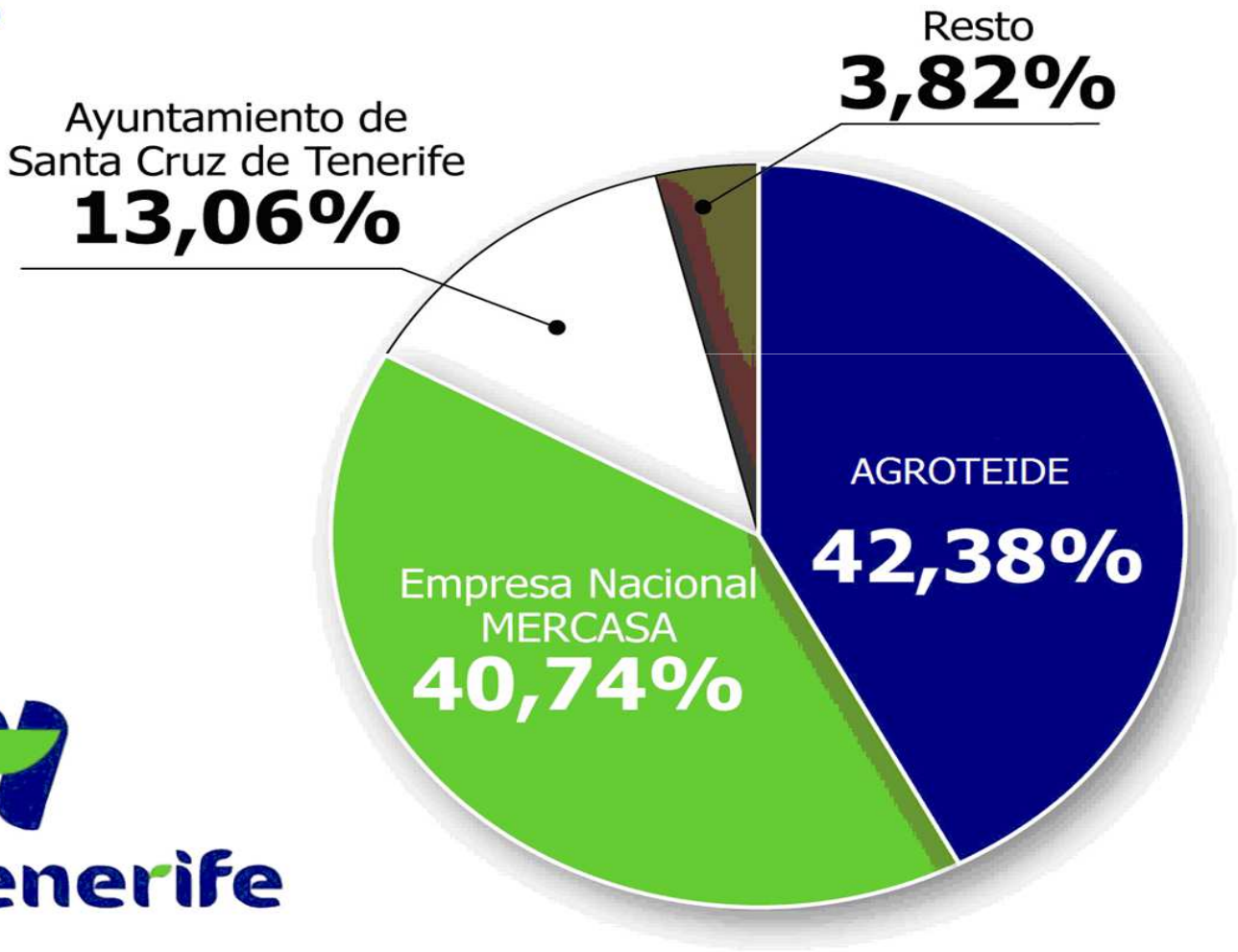
Superficie de las instalaciones



NAVE DE PRODUCTO LOCAL	**5.905 m²**
MERCADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**56.861 m²**
SUPERFICIE CONSTRUÍDA (instalaciones, viales, aparcamientos y jardines)	**129.499 m²**
TOTAL SUPERFICE MERCATENERIFE	**183.924 m²**



Accionariado



Horarios de venta
de NAVE DE PRODUCTO LOCAL

mercatenerife

APERTURA	CIERRE	APERTURA	CIERRE
			
Martes y viernes		Lunes, miércoles y jueves	
04:00 a 09:00 horas		05:00 a 09:00 horas	

Movimiento de Vehículos.
Año 2013

mercatenerife

COMPRADORES

165.234





PROVEEDORES

63.958



Ligeros **86.809**



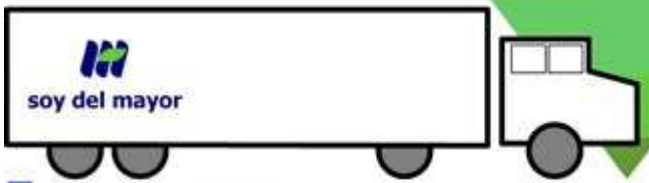
3.898 Ligeros



Medios **77.640**



56.726 Medios



Pesados **785**



3.334 Pesados

RESTO DE VEHÍCULOS

331.397



1.3 Operadores

Mayoristas.

- Profesionales de la comercialización
- Hacen uso de una instalación permanente y perfectamente acotada
- Relación más estrecha con el mercado
- Mayores volúmenes de Mercancía
- Trabajan tanto producto no local como local



Agricultores

- Profesionales de la agricultura
- Ocupan un espacio abierto, no siempre constante
- Relación más esporádica con el mercado
- Menores volúmenes de Mercancía
- Sólo trabajan Producto local

Comercializadores Agrarios

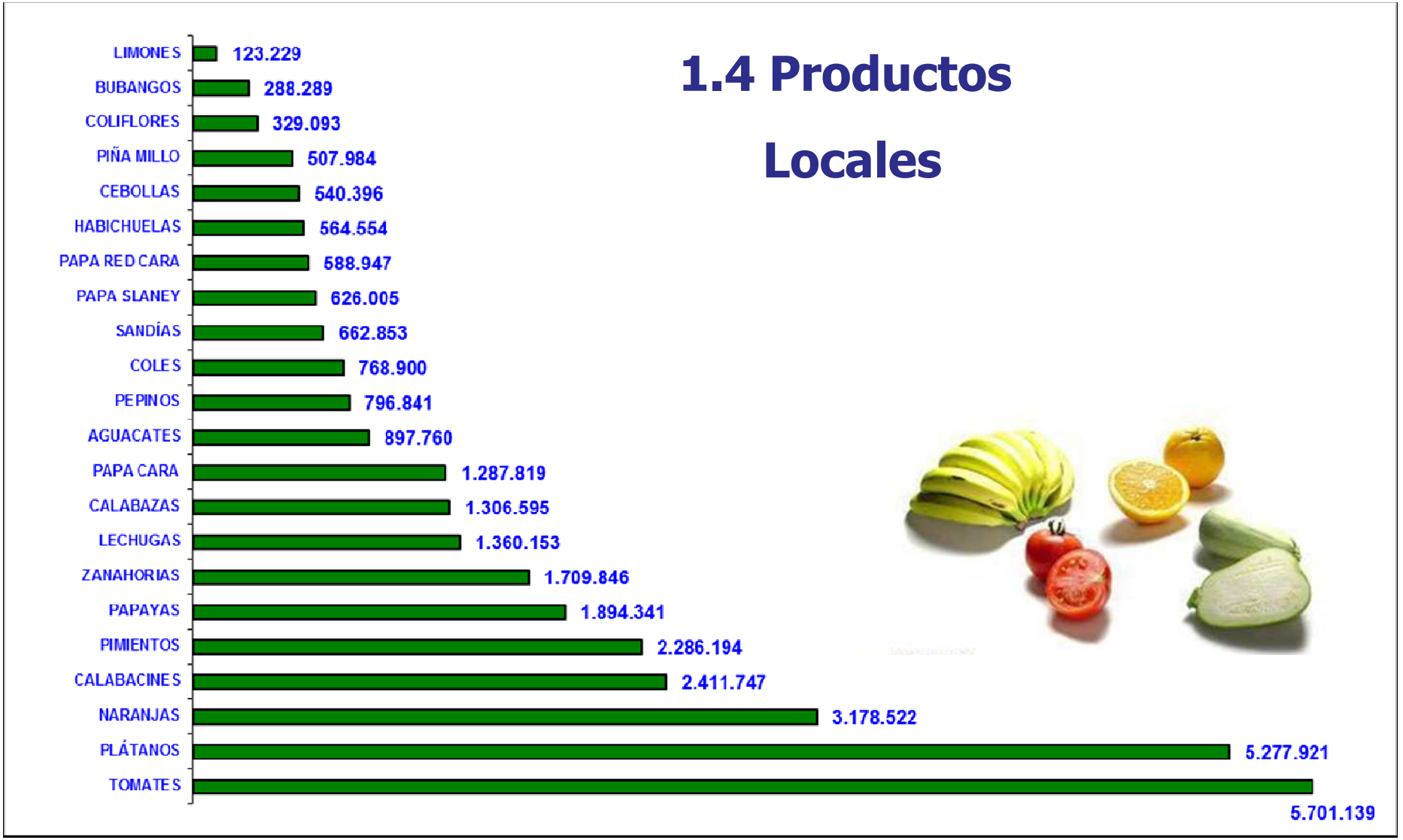
- Se profesionalizan en la comercialización
- Ocupan un espacio abierto, siempre permanente
- Relación bastante estrecha con el mercado
- Volúmenes variables de mercancía
- Sólo trabajan Producto local

1.4 Productos No Locales





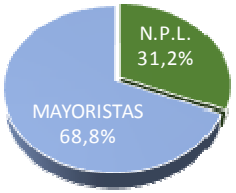
1.4 Productos Locales



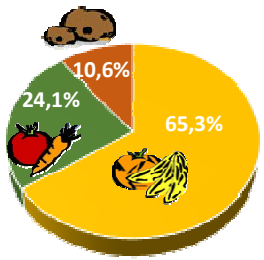
1.5 Estadísticas de movimiento de mercancías

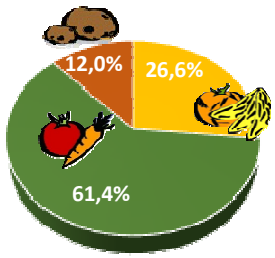
Entrada de Mercancía en Kg.

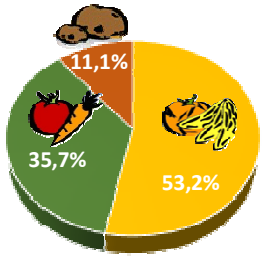
AÑO 2013



	MAYORISTAS			NAVE PRODUCTO LOCAL			TOTALES		
	NO LOCAL	LOCAL	TOTAL	NO LOCAL	LOCAL	TOTAL	NO LOCAL	LOCAL	TOTAL
FRUTAS	39.255.754	4.110.267	43.366.021	0	8.009.188	8.009.188	39.255.754	12.119.455	51.375.209
HORTALIZAS	13.135.416	2.859.365	15.994.781	0	18.465.226	18.465.226	13.135.416	21.324.591	34.460.007
PAPAS	6.277.284	774.914	7.052.198	0	3.617.074	3.617.074	6.277.284	4.391.988	10.669.272
TOTAL	58.668.454	58.668.454	66.413.000	0	30.091.488	30.091.488	58.668.454	37.836.034	96.504.488







Nave de Producto Local



Nave de Producto Local



1.6 Papel de MERCATENERIFE en el Control y Supervisión de los Aspectos Sanitarios



1.6 Papel de MERCATENERIFE en el Control y Supervisión de los Aspectos Sanitarios

MERCATENERIFE, no ejerce como comercializador de productos hortofrutícolas ni alimentario.
Arrienda o cede instalaciones o espacios para las empresas relacionadas directamente con la comercialización.



Su cometido:

- Disponer de **espacios adecuados** para la comercialización
- Gestionar la **limpieza,** el mantenimiento y el **control sanitario en las zonas comunes.**
- Colaborar en la Promoción e impulso de **acciones** en favor del cumplimiento de la **legislación sanitaria**.
- **Minimizar la posible contaminación** en las áreas comerciales.
- Mejorar u optimizar la **gestión de residuos**.

2. ASPECTOS SANITARIOS DEL MERCADO

2.1. COMERCIALIZACIÓN.

2.1.1 Presentación y Envasado (R.D.888/88*)



No reutilización de materiales que no puedan ser objeto de una correcta limpieza (madera, cartón, poliestireno expandido..)

Dimensionados para evitar contacto directo con otros materiales

Aislar los alimentos con un film o papel del fondo de la caja

Usar solamente en el interior materiales inocuos para los alimentos

*** Norma General sobre recipientes que contengan ptos. alimenticios de carácter perecedero, no envasados o envueltos)**

mercatenerife

Los productos deben de exhibirse en envases nuevos y limpios.

La normativa (R.D. 888/88) respecto a los recipientes para frutas y hortalizas no envasados (en envases abiertos) dice:

A **No deben ser reutilizados** los recipientes de **madera, cartón, poliestireno expandido**, y aquellos que no puedan ser objeto de una correcta limpieza y desinfección después de su uso.

B **Las Dimensiones** de éstos envases serán aquellas que **impidan el contacto con el exterior** o con otra sustancia que no sea el propio recipiente y además **evite que sobresalga el producto**.

C Los recipientes contendrán la siguiente identificación:

1. **Peso** del recipiente en **vacío o tara**, según una tolerancia del ±4%.
2. En su caso el texto **"no reutilizable"**.
3. La indicación **"para uso alimentario"**.

La venta en cajas de madera, cartón, plástico, etc. en mal estado no está permitida (Norma General sobre Recipientes que Contengan Productos Alimenticios de carácter Perecedero, no envasados o Envueltos). Debe de aislar los productos con un film o papel del fondo de la caja y no poner el envase en contacto directo con el suelo.

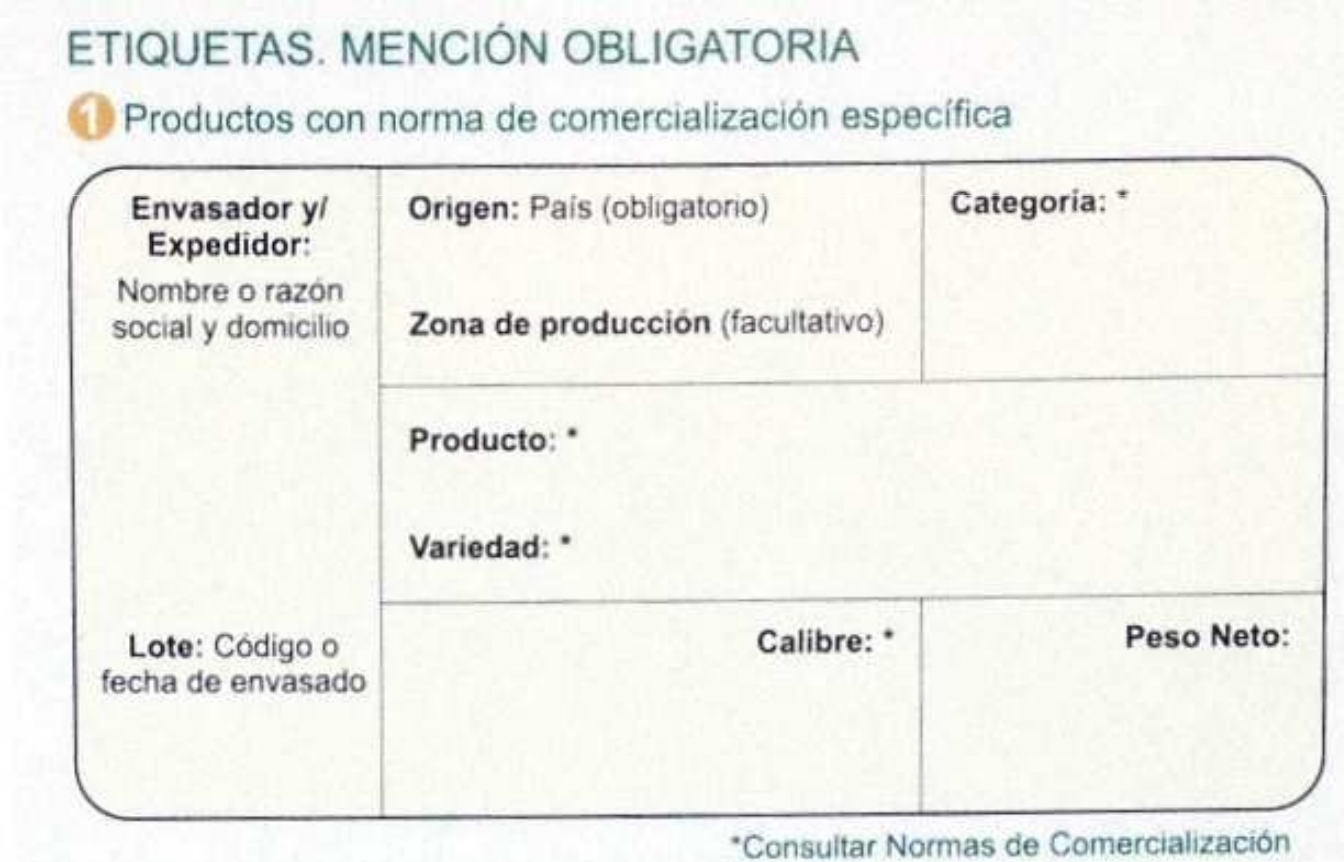
ACONDICIONAMIENTO.- Los materiales usados en el interior de los envases, deberán ser nuevos, limpios y de una sustancia tal, que no puedan causar a los frutos u hortalizas alteraciones externas ni internas.
El uso de papeles y sellos vendrá condicionado a que las tintas o gomas usadas en la impresión no sean tóxicas.
De igual forma los envases o recipientes tendrán que estar exentos de materias extrañas.







2.1.2 Etiquetado y Trazabilidad



ETIQUETAS. MENCIÓN OBLIGATORIA

1 Productos con norma de comercialización específica

Envasador y/ Expedidor: Nombre o razón social y domicilio	**Origen:** País (obligatorio) **Zona de producción** (facultativo)	**Categoría:** *
	Producto: * **Variedad:** *	
Lote: Código o fecha de envasado	**Calibre:** *	**Peso Neto:**

*Consultar Normas de Comercialización

2.1.2 Etiquetado y Trazabilidad

Obligatoria desde 1/01/2005 por

R. (CE) 178/2002 a todas las empresas de productos alimentarios.



•Llevar un adecuado registro, así como un sistema de identificación por Lotes homogéneos de productos

•En operadores que vendan la mercancía sin tratarla, suficiente registrar en la factura/albarán: fecha, lote, y operadores implicados

•Lote puede identificarse como la fecha poniendo al menos día y mes, siempre que esas partidas sean homogéneas y hayan estado sometidas a los mismos tratamientos.

2.1.3 Formación en Higiene Alimentaria

(R.D. 109/2010)

Responsabilidad de las empresas agroalimentarias:

- **Comercializar alimentos seguros (art. 17, R.(CE) 178/2002)**

  Mediante Sistemas de Autocontrol:

  - **APPCC**
  - **GPCH**

- **Formar a su personal acorde a su puesto (R.(CE) 852/2004),**

según un programa de formación actualizado.

Los Técnicos Inspectores de Salud Pública supervisarán dicho cumplimiento.



2.1.3 Formación en Higiene Alimentaria



2.1.4 Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias Y Alimentos (R.D. 191/2011)

Para:

1.- Empresas con sede o domicilio social en el estado español, y

2.-Que traten Alimentos o materiales usados para la elaboración o que estén en contacto con éstos y

3.- Que se dediquen a alguna de estas actividades: Producción, elaboración, transformación, envasado, almacenamiento, distribución, transporte, o importación de productos de países no comunitarios

Excepto:

Cuando gestionan alimentos para su venta o entrega in-situ al consumidor final u otros establecimientos de similares características, siempre que se trate de un actividad marginal.

2.2. LIMPIEZA, CONTROL SANITARIO Y GESTIÓN DE RESIDUOS, APPCC

Certificaciones
UNE-EN-ISO 9001:2008 UNE-EN-ISO 14001:2004

AENOR

ER

Empresa Registrada

ER - 0588/1999

AENOR

Gestión Ambiental

UNE-EN ISO 14001

2.2. LIMPIEZA, CONTROL SANITARIO Y GESTIÓN DE RESIDUOS, APPCC

2.2.1 Desinfección de cámaras frigoríficas



- **Limpieza semanal**
- **Desinfección semestral mediante Ozonificación**

2.2.2 Planes DDD (Desratización, Desinsectación y Desinfección)

Control de Insectos y Roedores en la Nave de Producto Local y todas las áreas o zonas comunes del recinto.

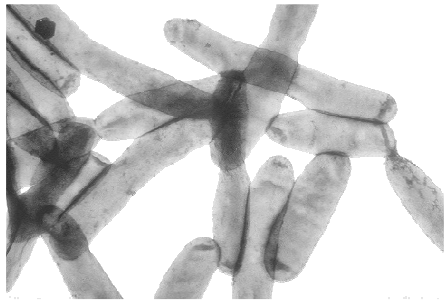
Empresa especializada gestiona los Planes DDD
emite Certificados de Tratamiento,
(conforme a una Planificación Anual)

Los Productos empleados (H.A.) elegidos primando criterios:

- **Baja toxicidad**
- **Bajo efecto Residual**



2.2.3 Legionela (R.D. 865/2003)



Instalaciones con muy bajo riesgo

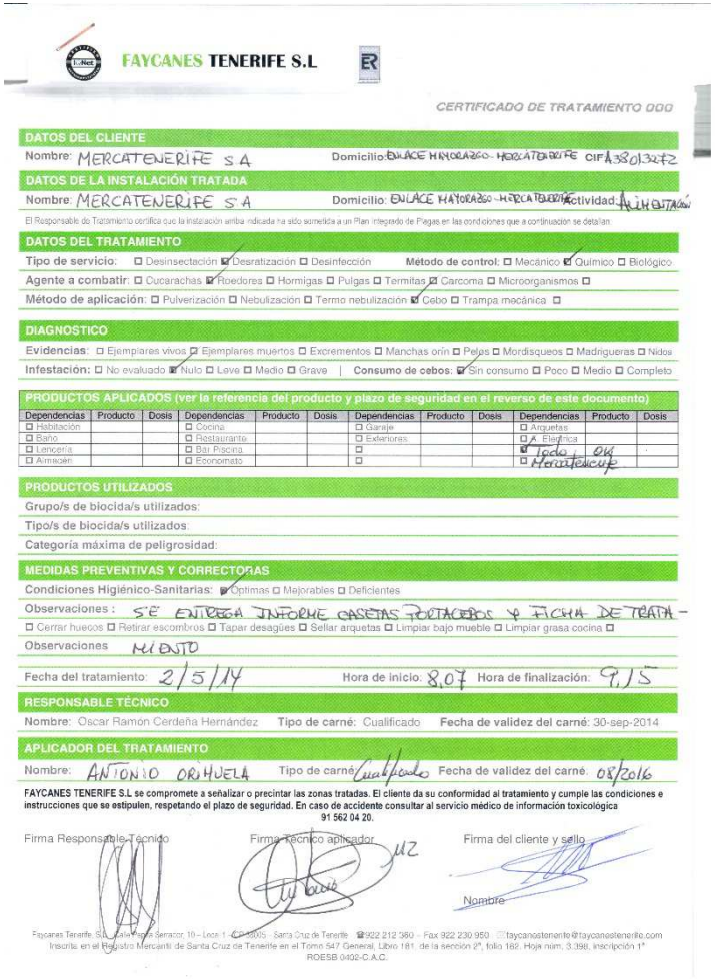
- Inexistencia de Torres de refrigeración
- No existe instalaciones de ACS comunitarias
- No Existe depósito de almacenamiento de agua de abastecimiento

Se dispone de un Plan de Control y Tratamiento por una empresa especializada

Tratamientos de hipercloración de toda la red de abastecimiento

Análisis y control periódico en aquellos puntos críticos

Certificados de tratamiento de Planes DDD y de Legionela



FAYCANES TENERIFE S.L

CERTIFICADO DE TRATAMIENTO DDD

DATOS DEL CLIENTE

Nombre: MERCATENERIFE S.A. Domicilio: ENLACE HIPODROMO - MERCATENERIFE CIF: A38013272

DATOS DE LA INSTALACIÓN TRATADA

Nombre: MERCATENERIFE S.A. Domicilio: ENLACE HIPODROMO - MERCATENERIFE Actividad: ALIMENTACIÓN

El Responsable del Tratamiento certifica que la instalación arriba indicada ha sido sometida a un Plan Integrado de Plagas en las condiciones que a continuación se detallan:

DATOS DEL TRATAMIENTO

Tipo de servicio: ☐ Desinsectación ☑ Desratización ☐ Desinfección — Método de control: ☐ Mecánico ☑ Químico ☐ Biológico

Agente a combatir: ☐ Cucarachas ☑ Roedores ☐ Hormigas ☐ Pulgas ☐ Termitas ☑ Carcoma ☐ Microorganismos ☐

Método de aplicación: ☐ Pulverización ☐ Nebulización ☐ Termo nebulización ☑ Cebo ☐ Trampa mecánica ☐

DIAGNOSTICO

Evidencias: ☐ Ejemplares vivos ☐ Ejemplares muertos ☐ Excrementos ☐ Manchas orín ☐ Pelos ☐ Mordisqueos ☐ Madrigueras ☐ Nidos

Infestación: ☐ No evaluado ☑ Nulo ☐ Leve ☐ Medio ☐ Grave | Consumo de cebos: ☑ Sin consumo ☐ Poco ☐ Medio ☐ Completo

PRODUCTOS APLICADOS (ver la referencia del producto y plazo de seguridad en el reverso de este documento)

Dependencias	Producto	Dosis	Dependencias	Producto	Dosis	Dependencias	Producto	Dosis	Dependencias	Producto	Dosis
☐ Habitación			☐ Cocina			☐ Garaje			☐ Arquetas		
☐ Baño			☐ Restaurante			☐ Exteriores			☐ A. Eléctrica		
☐ Lencería			☐ Bar Piscina			☐			☑ Todo	OK	
☐ Almacén			☐ Economato			☐			☐ Hermeticuf		

PRODUCTOS UTILIZADOS

Grupo/s de biocida/s utilizados:

Tipo/s de biocida/s utilizados:

Categoría máxima de peligrosidad:

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTORAS

Condiciones Higiénico-Sanitarias: ☑ Óptimas ☐ Mejorables ☐ Deficientes

Observaciones: SE ENTREGA INFORME CASETAS ROEDORES Y FICHA DE TRATA-

☐ Cerrar huecos ☐ Retirar escombros ☐ Tapar desagües ☐ Sellar arquetas ☐ Limpiar bajo mueble ☐ Limpiar grasa cocina ☐

Observaciones: MIENTO

Fecha del tratamiento: 2/5/14 Hora de inicio: 8,07 Hora de finalización: 9,15

RESPONSABLE TÉCNICO

Nombre: Oscar Ramón Cerdeña Hernández Tipo de carné: Cualificado Fecha de validez del carné: 30-sep-2014

APLICADOR DEL TRATAMIENTO

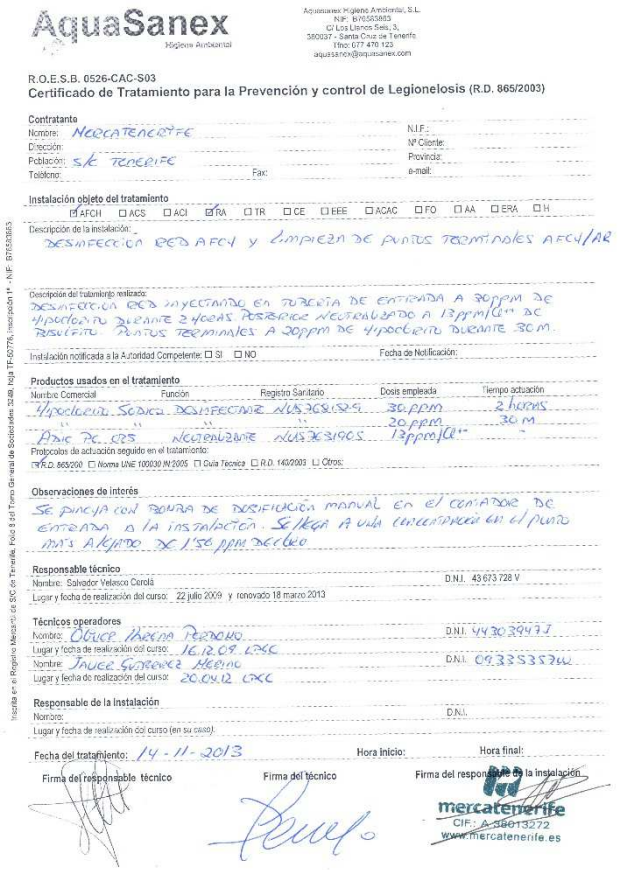
Nombre: ANTONIO ORIHUELA Tipo de carné: Cualificado Fecha de validez del carné: 08/2016

FAYCANES TENERIFE S.L se compromete a señalizar o precintar las zonas tratadas. El cliente da su conformidad al tratamiento y cumple las condiciones e instrucciones que se estipulen, respetando el plazo de seguridad. En caso de accidente consultar al servicio médico de información toxicológica 91 562 04 20.

Firma Responsable Técnico | Firma Técnico aplicador | Firma del cliente y sello

Nombre

Faycanes Tenerife, S.L. - Calle Virgen Serrador, 10 – Local 1 - C.P. 38005 - Santa Cruz de Tenerife - ☎ 922 212 380 – Fax 922 230 950 - faycanestenerife@faycanestenerife.com
Inscrita en el Registro Mercantil de Santa Cruz de Tenerife en el Tomo 547 General, Libro 181, de la sección 2ª, folio 182, Hoja núm. 3.398, inscripción 1ª
ROESB 0402-C.A.C.



AquaSanex Higiene Ambiental

Aquasanex Higiene Ambiental, S.L.
NIF: B76583883
C/ Los Llanos Sala, 3,
380037 - Santa Cruz de Tenerife
Tfno: 677 470 123
aquasanex@aquasanex.com

R.O.E.S.B. 0526-CAC-S03

Certificado de Tratamiento para la Prevención y control de Legionelosis (R.D. 865/2003)

Inscrita en el Registro Mercantil de SC de Tenerife, Folio 3 del Tomo General de Sociedades 3248, hoja TF-60776, inscripción 1ª - N.I.F. B76583883

Contratante

Nombre: MERCATENERIFE — N.I.F.:
Dirección: — Nº Cliente:
Población: S/C TENERIFE — Provincia:
Teléfono: — Fax: — e-mail:

Instalación objeto del tratamiento

☑ AFCH ☐ ACS ☐ ACI ☑ RA ☐ TR ☐ CE ☐ EEE ☐ ACAC ☐ FO ☐ AA ☐ ERA ☐ H

Descripción de la instalación: DESINFECCION RED AFCH Y LIMPIEZA DE PUNTOS TERMINALES AFCH/AR

Descripción del tratamiento realizado: DESINFECCION RED INYECTANDO EN TUBERIA DE ENTRADA A 30ppm DE HIPOCLORITO DURANTE 2 HORAS POSTERIOR NEUTRALIZADO A 13ppm/Cl² DE RESIDUAL PUNTOS TERMINALES A 30ppm DE HIPOCLORITO DURANTE 30 M.

Instalación notificada a la Autoridad Competente: ☐ SI ☐ NO — Fecha de Notificación:

Productos usados en el tratamiento

Nombre Comercial	Función	Registro Sanitario	Dosis empleada	Tiempo actuación
HIPOCLORITO SODICO	DESINFECTANTE	NUM 26329	30 ppm	2 horas
" "	" "	" "	30 ppm	30 M
ANIC PC 125	NEUTRALIZANTE	NUM 26319 CS	13 ppm/Cl²	

Protocolos de actuación seguido en el tratamiento:
☑ R.D. 865/200 ☐ Norma UNE 100030 IN:2005 ☐ Guía Técnica ☐ R.D. 140/2003 ☐ Otros:

Observaciones de interés

SE DINCIA CON BOMBA DE DOSIFICACION MANUAL EN EL CONTADOR DE ENTRADA A LA INSTALACION. SE LLEGA A UNA CONCENTRACION EN EL PUNTO MAS ALEJADO DE 1'5 ppm DE CLORO

Responsable técnico

Nombre: Salvador Velasco Corolá — D.N.I. 43 673 728 V
Lugar y fecha de realización del curso: 22 julio 2009 y renovado 18 marzo 2013

Técnicos operadores

Nombre: OLIVER MARINA PERDOMO — D.N.I. 44 30 39 47 J
Lugar y fecha de realización del curso: 16.12.09 CEC
Nombre: JAVIER GUERRERO HERRERA — D.N.I. 09 33 53 57 W
Lugar y fecha de realización del curso: 20.04.12 CEC

Responsable de la instalación

Nombre: — D.N.I.
Lugar y fecha de realización del curso (en su caso):

Fecha del tratamiento: 14-11-2013 — Hora inicio: — Hora final:

Firma del responsable técnico | Firma del técnico | Firma del responsable de la instalación

mercatenerife
CIF: A-38013272
www.mercatenerife.es

2.2.4 Potabilidad del Agua (R.D. 140/2003)



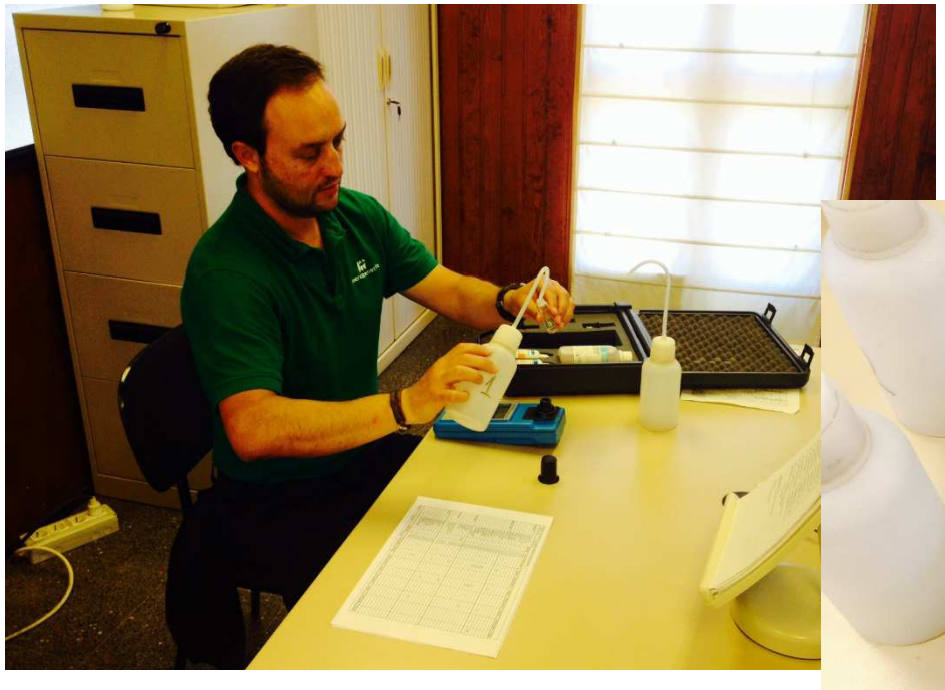
No existen depósitos de almacenamiento de agua
No se realizan tratamientos al agua

Análisis periódicos
Organolépticos, (2 semanales)
Control de Grifo del Consumidor (6 al año)

Control en grifo del consumidor

Número de habitantes suministrados	Numero mínimo de muestras al año
≤500	4
>500 - ≤5.000	6
>5.000	6 + 2 por cada 5.000 hb. y fracción

2.2.4 Potabilidad del Agua (R.D. 140/2003)





2.2.4 Potabilidad del Agua (R.D. 140/2003)

MUESTRA Nº: A2744

ORIGEN: Entrada caseta. Contador general.

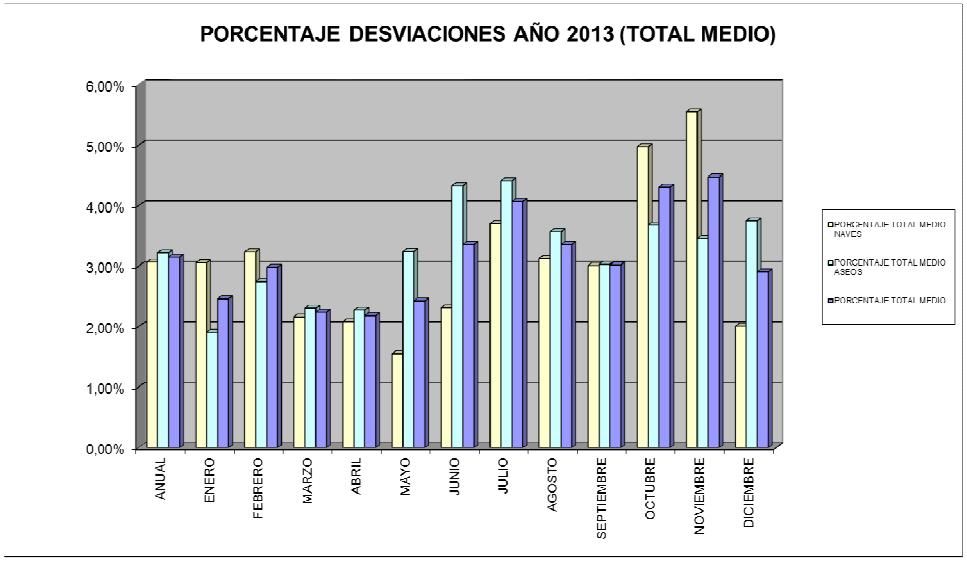
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS	RESULTADO
Bacterias coliformes	<1 ufc/100 ml
Escherichia coli	<1 ufc/100 ml
EXAMEN ORGANOLEPTICO	**RESULTADO**
Olor	1 a 25ºC índice de dilución
Sabor	1 a 25ºC índice de dilución
Color	<5 mg/l Pt/Co
Turbidez	<1 UNF
PARAMETROS FÍSICO QUÍMICOS	**RESULTADO**
Conductividad a 20ºC	876 µS/cm
pH a 25ºC	8,89
Amonio	<0,01 mg NH_4^+ /l
Nitrito	< 0,005 mg NO_2^-/l
Cloro libre residual	1,0 mg/l

2.2.5 Limpieza y Sistemas de Gestión Selectiva de Residuos

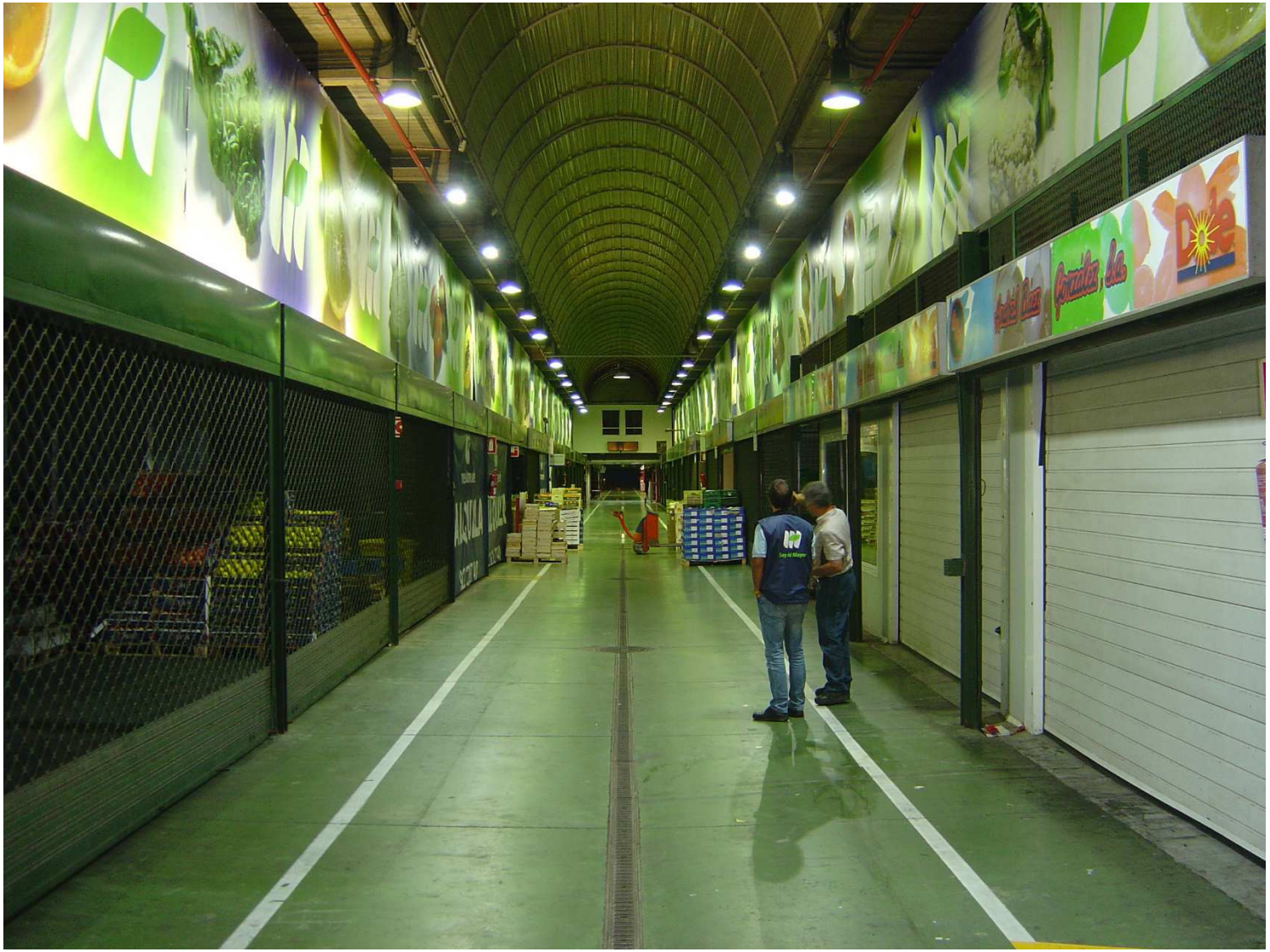
Limpieza

Conforme a los Procedimientos e Instrucciones Técnicas de la UNE-EN-ISO 9001:2008

Con Registros y Controles de Calidad periódicos.







mercatenerife





2.2.5 Limpieza y Sistemas de Gestión Selectiva de Residuos

Sistema de Gestión Selectiva de Residuos

En 2008 finaliza la construcción del Punto Limpio y las instalaciones necesarias para una óptima recogida selectiva de todos los residuos del mercado.

Cambio en la gestión ambiental, tanto del personal encargado de la limpieza del mercado, como de todos los usuarios del mismo.



Punto limpio



Sistema de Recogida anterior (descentralizado)



Ejecución de la obra del Punto Limpio





Punto limpio





mercatenerife









Recogida Selectiva de Vidrio



Recogida Selectiva de Cartón



Recogida Selectiva de Madera





Recogida Selectiva Orgánico



Recogida Selectiva Orgánico

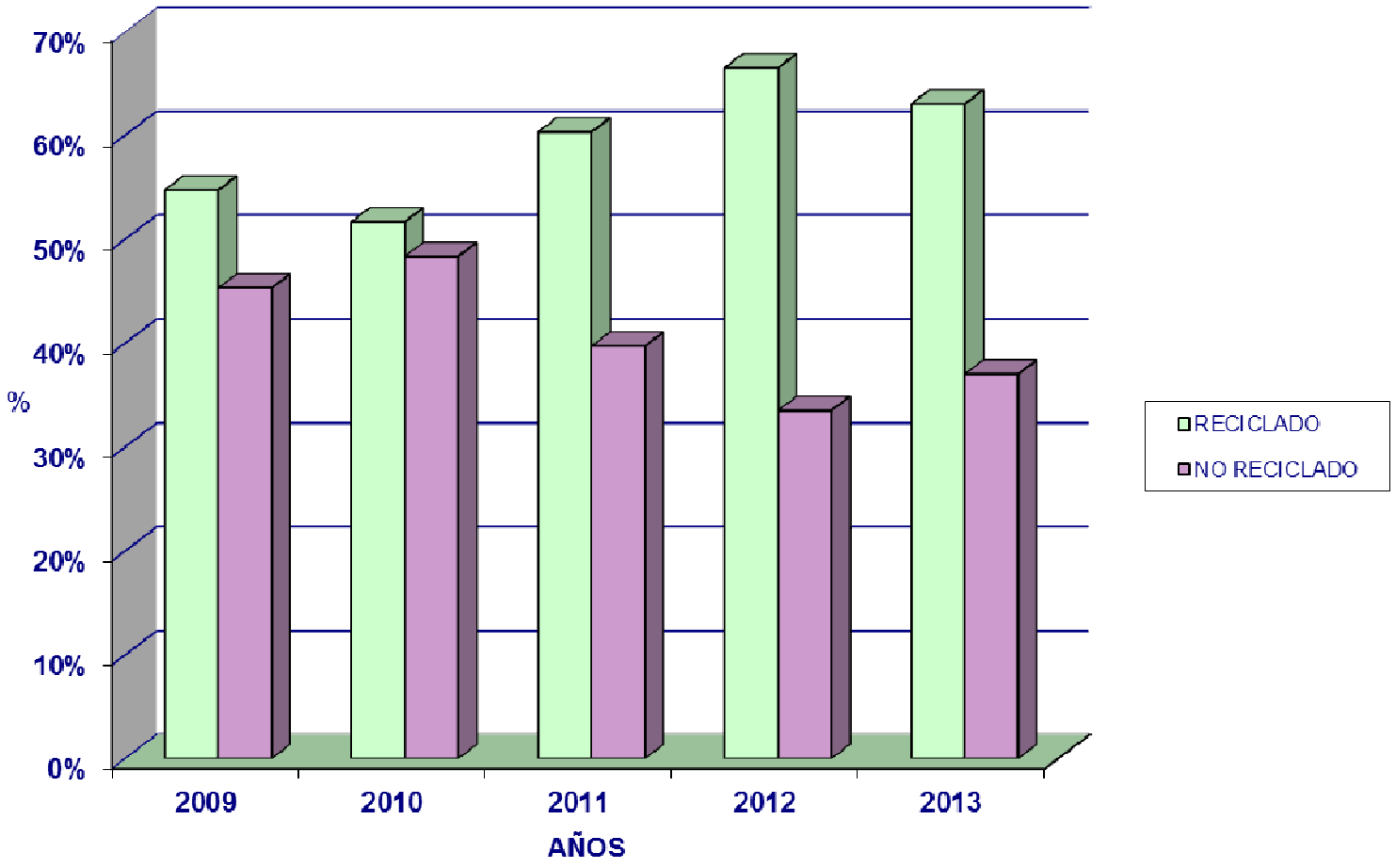




PLANTA DE COMPOSTAJE

Los residuos orgánicos son llevados a la Planta de Compostaje de la empresa CANARIAS FORESTAL en Guía de Isora.

PORCENTAJE DE RESIDUOS SEGREGADOS EN MTFE.



RESIDUOS

	Materia Orgánica Reciclada (kg)			Cartón Reciclado (Kg)			Palets de Madera (kg) entrgados a Gestor			Residuos (kg) Entregados PIRS. RSAU. Sin orgánico			TOTAL RESID. GENERADOS (KG) M.O.+Cartón+RSAU+Palets		
	2012	2013	Var. %	2012	2013	Var. %	2012	2013	Var. %	2012	2013	Var. %	2012	2013	Var. %
ENE	91.520	80.200	-12,4%	11.320	13.180	16,4%	53.685	37.380	-30,4%	72.505	68.200	-5,9%	229.030	198.960	-13,1%
FEB	67.100	65.700	-2,1%	9.300	10.160	9,2%	44.910	30.300	-32,5%	60.595	59.695	-1,5%	181.905	165.855	-8,8%
MAR	90.100	65.300	-27,5%	12.300	11.860	-3,6%	45.840	29.565	-35,5%	58.840	61.280	4,1%	207.080	168.005	-18,9%
ABR	79.500	93.500	17,6%	10.970	14.440	31,6%	40.695	33.255	-18,3%	67.760	74.240	9,6%	198.925	215.435	8,3%
MAY	74.900	81.300	8,5%	34.300	14.520	-57,7%	33.885	28.590	-15,6%	78.820	63.020	-20,0%	221.905	187.430	-15,5%
JUN	93.950	67.700	-27,9%	12.060	14.060	16,6%	36.750	22.410	-39,0%	71.300	58.840	-17,5%	214.060	163.010	-23,8%
JUL	66.100	51.800	-21,6%	18.260	11.500	-37,0%	40.560	27.000	-33,4%	77.920	74.200	-4,8%	202.840	164.500	-18,9%
AGO	66.200	78.300	18,3%	13.040	9.080	-30,4%	35.460	23.550	-33,6%	62.980	78.150	24,1%	177.680	189.080	6,4%
SEP	92.350	89.600	-3,0%	12.440	7.600	-38,9%	33.225	21.525	-35,2%	58.000	60.830	4,9%	196.015	179.555	-8,4%
OCT	87.950	78.200	-11,1%	10.360	9.020	-12,9%	38.430	26.055	-32,2%	72.510	67.695	-6,6%	209.250	180.970	-13,5%
NOV	74.650	76.400	2,3%	10.380	11.840	14,1%	34.815	20.400	-41,4%	77.625	61.800	-20,4%	197.470	170.440	-13,7%
DIC	94.100	59.600	-36,7%	9.840	3.060	-68,9%	33.165	25.140	-24,2%	55.035	70.845	28,7%	192.140	158.645	-17,4%
MED.hasta DIC	**81.535**	**73.967**	**-9%**	**13.714**	**10.860**	**-20,8%**	**39.285**	**27.098**	**-31,0%**	**67.824**	**66.566**	**-1,9%**	**202.358**	**178.490**	**-11,8%**
% del TOTAL hasta DIC	**40,3%**	**41,4%**		**6,8%**	**6,1%**		**19,4%**	**15,2%**		**33,5%**	**37,3%**		**100,0%**		
TOTAL	**978.420**	**887.600**		**164.570**	**130.320**		**471.420**	**325.170**		**813.890**	**798.795**		**2.428.300**	**2.141.885**	
% Resp. al TOTAL	**40,3%**	**41,4%**		**6,8%**	**6,1%**		**19,4%**	**15,2%**		**33,5%**	**37,3%**		**100,0%**	**100,0%**	

Envases Retornables

- **INCREMENTO EN LA GENERACIÓN DE RESIDUOS**
- **EXISTENCIA DE MULTITUD ENVASES** (incompatibles entre ellos)
- **INCUMPLIMIENTO NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA** (R.D. 888/88)
- **ALTAS NECESIDADES DE ESPACIO.** Zona de almacenamiento de envases.
- **IMAGEN POCO ATRACTIVA.** Escasa uniformidad en la presentación.

El Pasado



El Presente



SÍGUENOS

www.mercatenerife.es

www.facebook.com/mercatenerife

www.twitter.com/mercatenerife

www.youtube.com/user/MERCATENERIFESA




mercatenerife