



# Aspectos legales del desarrollo de productos

Para apoyar el desarrollo de alimentos y bebidas saludables

 **Interreg**  
Atlantic Area  
European Regional Development Fund



 **A H F E S**

# Nota sobre el alcance de esta formación

Como verás durante este módulo de formación, existen numerosas consideraciones legales que deberás tener en cuenta al desarrollar o reformular alimentos y bebidas saludables.

Dada esta diversidad, no es posible que proporcionemos una lista exhaustiva de legislación en esta breve sesión de formación. No confíes en ella como tu única fuente de referencia legal.

Sin embargo, esperamos que sirva para aumentar tu conciencia sobre este importante aspecto del desarrollo de productos y te motive a investigar las consideraciones legales más a fondo o que busques asesoramiento legal profesional para garantizar su cumplimiento.

Ten en cuenta también que la legislación a menudo está sujeta a enmiendas y actualizaciones, o puede ser reemplazada por nuevas regulaciones. Esta formación se refiere a la legislación vigente en enero de 2021.

Por tanto, recuerde que siempre es importante comprobar que estás utilizando la legislación más actualizada como referencia.

Para obtener una descripción general más detallada de las regulaciones de etiquetado, consulta nuestro módulo de formación sobre "[Etiquetado Legal](#)".

# Contenidos del módulo

## 1. Introducción a las responsabilidades legales en el desarrollo de productos

- Obligaciones legales de desarrollo de productos
- Obligación de diligencia
- Tus obligaciones fundamentales
- Documento su desarrollo
- Por qué es importante una defensa de la debida diligencia

## 2. Áreas de desarrollo de productos a considerar

- Proveedores
- Ingredientes
- Recetas
- Alérgenos
- Etiquetado y envasado
- Salud y seguridad
- Responsabilidades sociales y ambientales

## 3. Información adicional

- Autoridades públicas competentes
- Enlaces a más información

# Hay muchas obligaciones legales que sustentan todos los aspectos del desarrollo de productos



# Deber de diligencia

- Un principio fundamental en torno a la fabricación y venta de productos alimentarios es que todos los fabricantes tienen “**el deber de diligencia**” hacia los que consumen sus productos.
- Existen leyes que estipulan tus obligaciones como fabricante para cumplir con este deber de diligencia.
- Se asignan **agencias administrativas** para hacer cumplir estas leyes y establecen **regulaciones** que son estándares y reglas que definen cómo se harán cumplir las leyes.
- Estas autoridades públicas encargadas de hacer cumplir la ley son responsables de garantizar que todas las empresas cumplan con la ley y pueden ejercer el poder de **enjuiciar** a quienes no lo hagan.
- Las **leyes y reglamentos** que se aplican a la fabricación de alimentos se relacionan con muchos aspectos de la comercialización de alimentos; deberás pensar en ellos a medida que desarrollas o reformulas tus productos.
- Estos incluyen los **ingredientes, la composición y la calidad** de los alimentos, las **condiciones de higiene** en las que se producen, almacenan y venden los productos y la forma en que se **etiquetan, anuncian y presentan los alimentos**. También **contratos legales, salud y seguridad y obligaciones ambientales**.

# Las obligaciones fundamentales



## PROTEGER LA SALUD

01

No debes **incluir** nada en los alimentos, **eliminar** nada de los alimentos o **tratarlos** de ninguna manera que sería perjudicial para la salud de las personas que los comen. Los alimentos **no deben ser "nocivos para la salud"**.



## ASEGURAR LA CALIDAD

02

Debes asegurarte de que la comida que sirves o vendes sea de la **naturaleza, sustancia o calidad que los consumidores esperarían**. **Todos los alimentos "comercializados" deben ser "aptos para el consumo humano"**.



## PREVENIR EL FRAUDE

03

Debes asegurarte de que tus productos alimentarios estén **etiquetados, anunciados y presentados de una manera que no sea falsa o engañosa**.

## Documenta tu desarrollo

Es importante poder demostrar que cuentas con un sólido proceso de desarrollo de productos que demuestre que tus productos son **seguros para consumir**.

También que lo has llevado a cabo de manera **metódica y bien documentada**, que tienes plenamente en cuenta tus **obligaciones legales** de producir productos **seguros, saludables y comunicados correctamente**.

Si continúas con tu proyecto de desarrollo utilizando este enfoque, podrás reunir pruebas de que has tenido todo el cuidado posible y has mostrado el “deber de diligencia” al crear tu nuevo producto, lo que podrías presentar como defensa si fueses acusado de una infracción de leyes relacionadas con los alimentos.



# Porqué la defensa del deber de diligencia es importante



- El “deber de diligencia” se refiere a poder **demostrar** que tu empresa ha hecho todo lo **razonablemente posible** para cumplir con la legislación y las reglamentaciones vigentes, y que has aplicado todas las **precauciones razonables** para evitar cometer un delito.
- Por ejemplo, en términos de seguridad alimentaria, tu empresa debe demostrar que ha hecho todo lo razonablemente posible para **anticipar** los riesgos y **prevenir** que se produzcan infracciones de la seguridad alimentaria.
- Una defensa del deber de diligencia es la mejor manera de prevenir repercusiones legales si ocurre un incidente que involucre a tu negocio y está diseñada para proteger el derecho de los comerciantes para que no sean condenados por un delito si tomaron todas las precauciones razonables para prevenir un incidente.

# Analizaremos con más detalle en que aspectos debe pensar acerca de las implicaciones legales durante el desarrollo de productos



Proveedores

Ingredientes



Recetas

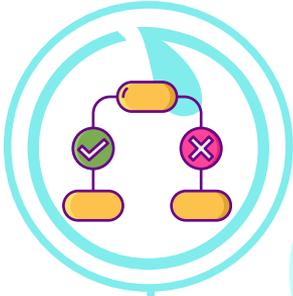
Alérgenos



Etiquetado



# Incorporar nuevos productos a tus sistemas de seguridad alimentaria



Evaluación de APPCC

Prevenir contaminación cruzada



Limpieza y control de plagas

Controles de temperatura



Formación del personal

# En que debo pensar sobre ... Proveedores



Crea un grupo de proveedores de renombre e intenta seleccionar lo que necesitas de ellos



Auditar tu base de suministro para asegurarte de que puedan suministrar productos seguros y consistentes requiere tiempo, dinero y esfuerzo, por lo que el enfoque es beneficioso



Legalmente, debes poder rastrear al menos a tu proveedor directo y cliente directo para cada ingrediente



Muchas cadenas de suministro son complejas e internacionales, pero tu proveedor y, a su vez, sus proveedores, deben poder rastrear todo el camino hacia atrás a lo largo de la cadena de suministro



Los términos y condiciones son un componente importante de tus contratos con los proveedores, así que asegúrate de comprender tus derechos y responsabilidades



Por ejemplo, ¿puedes devolver productos que no cumplan con las especificaciones y en qué plazo de tiempo? ¿solo al recibirlos o después del almacenamiento en tu empresa?



Considera el apoyo continuo que puedas necesitar de los proveedores, p.ej., ingenieros o consejos de seguridad alimentaria para el mantenimiento seguro de los equipos



Elije proveedores que puedan brindarte el nivel de apoyo que necesitas para cumplir con tus obligaciones legales como parte de los acuerdos de suministro o con tarifas asequibles



Algunos proveedores, como diseñadores y fotógrafos, generarán propiedad intelectual, por lo que debes asegurarte de que los contactos sean claros sobre quién posee los derechos de esta propiedad intelectual



Consulta nuestro módulo de formación sobre "[Propiedad intelectual](#)" para obtener más información.



# En que debo pensar sobre... Ingredientes



Debes asegurarte de que tus productos sean de una calidad constante y según lo declarado en tu envase



Necesitas que tus ingredientes se suministren con atributos de una especificación consensuada y acordada para lograr esto



Asegúrate de haber acordado especificaciones detalladas y documentadas para los ingredientes. Estos deben estar firmados y actualizados ya que, junto con los documentos asociados, formarán la base del contrato de suministro de todos sus ingredientes



Estos deben incluir compromisos precisos sobre todos los atributos del producto, como composición, apariencia, tamaño y forma, textura, olor, perfil nutricional, etc., así como garantizar el origen, estar libre de contaminación como residuos químicos o cuerpos extraños.



El control de alérgenos es clave para el suministro y la manipulación seguros de los ingredientes, por lo que las especificaciones deben capturar la información crítica necesaria para la seguridad alimentaria.



Se debe indicar explícitamente la presencia de alérgenos, ya sea en el propio ingrediente o en la posibilidad de que se haya producido una contaminación cruzada en la cadena de suministro



Si te basas en algún ingrediente para garantizar un reclamo legal en el envase, debes demostrar que has demostrado la debida diligencia para lograr este reclamo, incluidos los ingredientes.



Debes explicar explícitamente y documentar formalmente el requisito con el proveedor y asegurarte de que los certificados de conformidad acompañan las entregas y se examinan como parte de las inspecciones de ingesta de ingredientes



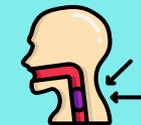
# En que debo pensar sobre... Recetas



Al elaborar tu receta no debes incluir ni excluir nada ni tratar el alimento de ninguna forma que pueda dañar la salud de los consumidores o hacer que no sea apto para el consumo humano



Este es un tema amplio, desde las propiedades físicas como los bordes afilados, los peligros de asfixia en los alimentos para niños o la acidez excesiva hasta el uso correcto de conservantes para evitar que los patógenos o los productos se pongan rancios o se descompongan



Ciertas categorías de productos tienen estándares legales para su composición en relación a cómo se deben etiquetar. Por lo tanto, tus recetas deben elaborarse cuidadosamente para cumplir con los estándares de los nombres de productos que planeas usar



Estas categorías son muy diversas e incluyen productos cárnicos como hamburguesas, pan, mermeladas y mermeladas, productos de leche y chocolate, entre otros, así que asegúrate de consultar con las autoridades nacionales si tus productos están incluidos en estas leyes



Los ingredientes nuevos e innovadores de origen animal y vegetal deben tener la autorización de "Nuevos alimentos" antes de su uso, diseñada para proteger a los consumidores de las consecuencias adversas del consumo de sustancias poco comunes



Verifica si hay algún ingrediente "nuevo en el mercado" o que solo se consumen comúnmente fuera de la UE y que deseas usar están en el [Catálogo de nuevos alimentos](#), o pueden requerir una autorización formal antes de poder usarlos



Tus recetas son un activo comercial clave, así que piensa cómo podrías protegerlas a través de acuerdos de confidencialidad o no divulgación, derechos de autor o secretos comerciales



Consulta nuestro módulo de capacitación en [propiedad intelectual](#) para obtener más información sobre cómo se pueden proteger los valiosos activos intelectuales de recetas



# En que debo pensar sobre ... Alérgenos



Vivir con una alergia alimentaria es un estrés contante para quienes la padecen, incluido el miedo a consumir un alérgeno accidentalmente y las limitaciones en lo que pueden comer

¿Cómo podrías ayudar? A medida que desarrollas tus productos, desafía todos los alérgenos que puedan estar en tu receta: ¿podrías eliminarlos sin afectar negativamente a tu producto?



Los alérgenos deben controlarse rigurosamente en cada paso de la adquisición, manipulación, procesamiento, envasado, almacenamiento, distribución y comercialización para garantizar que su presencia esté documentada y se evite una potencial contaminación cruzada

Asegúrate de que todos los componentes que contienen alérgenos estén estrictamente separados y administrados de manera controlada; esto se aplica no solo en el entorno de la fábrica, sino también cuando estés preparando muestras o probando productos durante el proceso de desarrollo



Para cualquier persona que sufra de alergias alimentarias, los alimentos etiquetados incorrectamente pueden, en el mejor de los casos, causar enfermedades y malestar y, en el peor de los casos, pueden ser realmente potencialmente mortales. Siempre resalta los cambios en los alérgenos en cualquier producto existente

El etiquetado preciso e informativo de los alérgenos es fundamental para proteger a las personas alérgicas y debes cumplir con la legislación pertinente; consulta el módulo de formación de [Etiquetado legal](#) para obtener más detalles.

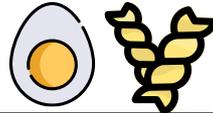
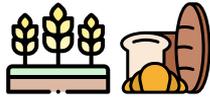


Hay 14 alérgenos legalmente declarables; consulta las siguientes diapositivas para obtener más detalles, pero los consumidores también pueden tener reacciones alérgicas a otros alimentos

La documentación precisa de todos los componentes de tus recetas te permite proporcionar a los consumidores vulnerables la información que necesitan para mantenerse sanos y seguros.



# 14 Alérgenos declarables



## Apio

Esto incluye tallos de apio, hojas, semillas y la raíz llamada apio nabo.

A menudo se puede encontrar apio en sal de apio, ensaladas, algunos productos cárnicos, sopas y pastillas de caldo concentrado

## Cereales que contienen gluten

Trigo (como espelta, trigo Khorasan, Kamut), centeno, cebada y avena. A menudo se encuentra en alimentos con harina, como pan rallado, pan, pasteles, rebozado, cuscús, productos cárnicos, pastas, pasteles, algunos polvos para hornear, salsas, sopas y alimentos fritos espolvoreados con harina.

## Crustáceos

Los cangrejos, la langosta y las gambas son crustáceos.

Pasta de camarones, de uso frecuente en el curry o las ensaladas tailandesas y del sudeste asiático son ingredientes a tener en cuenta.

## Huevos

Los huevos se encuentran a menudo en pasteles, algunos productos cárnicos, mayonesa, mousses, pasta, quiche, salsas y repostería o glaseados con huevo.

## Pescado

Se puede encontrar en algunas salsas de pescado, pizzas, condimentos, aderezos para ensaladas, pastillas de caldo concentrado y salsa Worcestershire.

## Altramuces

Aunque el altramuz es una flor, también se usa para hacer harina. La harina y las semillas de altramuz se pueden utilizar en algunos tipos de pan, bollería e incluso en pastas.

## Leche

La leche es un ingrediente común en la mantequilla, el queso, la nata, las leches en polvo y el yogur. También se encuentra en alimentos glaseados con leche, y en sopas y salsas en polvo.

# 14 Alérgenos declarables



## Moluscos

Estos incluyen mejillones, caracoles terrestres, calamares y bígamos, pero a menudo también pueden encontrarse en salsa de ostras o como ingrediente en guisos de pescado

## Mostaza

La mostaza líquida, la mostaza en polvo y las semillas de mostaza entran en esta categoría.

Este ingrediente también se puede encontrar en panes, curry, adobos, productos cárnicos, aderezos para ensaladas, salsas y sopas

## Nueces

Frutos secos que crecen en los árboles, como anacardos, almendras y avellanas. Se pueden encontrar en panes, bizcochos, galletas saladas, postres, nueces en polvo (se usan a menudo en curry asiático), platos salteados, helados, mazapán, aceites y salsas de frutos secos

## Cacahuetes

Los cacahuetes son en realidad una leguminosa que crece bajo tierra. Los cacahuetes se utilizan a menudo como ingrediente en galletas, pasteles, curry, postres, salsas (como salsa satay), así como en aceite de cacahuete y harina de cacahuete

## Semillas de sésamo

Estas semillas a menudo se pueden encontrar en el pan (en hamburguesas bollos, por ejemplo), palitos de pan, hummus, aceite de sésamo y tahini. A veces se tuestan y se usan en ensaladas

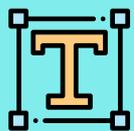
## Soja

A menudo se encuentra en la cuajada de frijoles, los edamames, la pasta miso, la proteína de soja texturizada, harina de soja o tofu. La soja es un ingrediente básico en la comida oriental. También se puede encontrar en salsas, postres, helados, productos cárnicos y productos vegetarianos.

## Dióxido de azufre (sulfitos)

A menudo se utiliza en frutos secos como pasas, orejones y ciruelas pasas. También se utiliza en productos cárnicos, refrescos, verduras, así como en vino y cerveza. Si tienes asma, tienes un mayor riesgo de desarrollar una reacción al dióxido de azufre.

# En que debo pensar sobre ... Etiquetado y envase



Hay información específica que debe indicarse en el envase de todos los productos alimentarios en determinadas ubicaciones, formatos y tamaños de letra



El módulo de formación sobre etiquetado legal aporta información detallada sobre lo que se debe tener en cuenta al etiquetar los productos



Ninguna información o imágenes que aparezcan en los envases de los alimentos o en la publicidad y el marketing deben inducir a error. Por lo tanto, se debe elegir cuidadosamente la redacción y las imágenes y compararlas con el producto final



Asegúrate de no mencionar o incluso insinuar algo que no sea cierto, p. ej. usar ingredientes cortados en pastillas, pero mostrarlos como gruesos o sugerir que un producto es auténticamente italiano cuando no está hecho en Italia



El peso o volumen declarado en el paquete debe ser exacto y hay una serie de regulaciones que aconsejan cómo se debe pesar y etiquetar los productos



Las pruebas de desarrollo deben demostrar que, ya se elija envasar al peso mínimo o al promedio, los productos están dentro de las tolerancias aceptables permitidas



Los materiales de embalaje deben estar limpios, sin daños, aprobados para el contacto con alimentos, almacenados y manipulados de manera que se evite cualquier riesgo de contaminación del producto.



Asegúrate de testar que los alimentos no interactúan causando que los materiales de envase se deterioren durante la vida útil. Además, el almacenamiento y el uso del envase durante la producción se controlan cuidadosamente



El tamaño del envase debe ser proporcional al contenido y no inducir a error al consumidor.



Por lo tanto, no se puede poner una pequeña cantidad de producto en un paquete grande con mucho espacio vacío, ya que el paquete grande podría inducir a error en cuanto a la cantidad de producto que realmente contiene

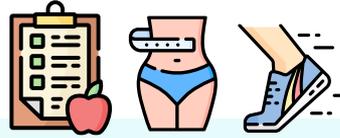


# En que debo pensar sobre ... declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

Como hemos visto, proteger a los consumidores de ser engañados sobre lo que están comprando es un principio fundamental de las regulaciones que rigen el etiquetado, la publicidad y la comercialización de productos.

Con este fin, existen normativas específicas que establecen lo que está permitido y prohibido declarar sobre los productos en relación con sus perfiles nutricionales y beneficios para la salud.

## Declaraciones sobre propiedades saludables



Una declaración de propiedades saludables se define como cualquier declaración que indique, sugiera o implique que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus componentes y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables son diferentes de las declaraciones de propiedades nutricionales, ya que se refieren o implican una función en el cuerpo.

Cualquier afirmación debe haber sido autorizada por la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) y estará sujeta a un escrutinio riguroso de la evidencia científica de que la afirmación ha demostrado ser cierta.

Muy pocas de estas reclamaciones presentadas para su aprobación tienen éxito y, por lo tanto, se les permite entrar en el Registro oficial de la UE.



## Declaraciones nutricionales

Las declaraciones de propiedades nutricionales se definen como cualquier declaración que indique, sugiera o implique que un alimento tiene propiedades nutricionales beneficiosas particulares debido a la presencia, ausencia, niveles elevados o reducidos de energía o de un nutriente u otra sustancia en particular.

Las declaraciones de propiedades nutricionales proporcionan información objetiva sobre la composición nutricional de los alimentos. Algunos ejemplos de declaraciones de propiedades nutricionales son "energía reducida", "contiene calcio", "bajo contenido de grasas", "alto contenido de fibra" y "contiene licopeno".

Dado que la base sobre la cual se permite que cada nutriente haga una declaración varía, debe tener cuidado de aplicar los criterios de evaluación correctos para el nutriente que está destacando en su declaración.

Para obtener la [lista de declaraciones aprobadas en la UE, haga clic aquí](#). Las empresas del [Reino Unido pueden encontrar información relevante aquí](#).

Cualquier afirmación que haga debe probarse utilizando muestras representativas y mediante métodos de prueba adecuados durante su proceso de desarrollo. Para obtener más información, consulte nuestro módulo de formación sobre [etiquetado legal](#).

# En que debo pensar sobre ... Cambios en las leyes de etiquetado

Siempre debes verificar que estás basando el diseño del envase y la información en los requisitos más actualizados para el mercado en el que venderás tus productos.

Las regulaciones de etiquetado de alimentos están sujetas a revisiones frecuentes por parte de las autoridades de diferentes países. Estas revisiones pueden generar cambios en la forma bajo la cual se deben etiquetar los productos.

Los cambios pueden afectar a la información requerida, a la posición en el envase o al formato en el que se debe presentar esta información.

Por ejemplo, las regulaciones del Reino Unido pueden diferir de las equivalentes de la UE al salir el Reino Unido de la UE.

También en 2020, el gobierno del Reino Unido llevó a cabo una consulta sobre la forma más ventajosa de presentar la información nutricional en el frontal del envase, lo que puede cambiar los requisitos en el futuro.

En Francia, las autoridades francesas han implementado el sistema de etiquetado Nutri-Score y en los Estados Unidos ahora se requiere un nuevo formato para las etiquetas de información nutricional.

Por lo tanto, vale la pena asegurarse de estar utilizando información actualizada.

NUTRIENT-SPECIFIC LABELS		SUMMARY LABELS														
<p><b>NUMERIC</b></p> <p>Guideline Daily Amounts</p> <p>Une portion contient :</p> <table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>Sucres</td> <td>Lipides</td> <td>Acides gras saturés</td> <td>Sodium</td> </tr> <tr> <td>325 kcal</td> <td>4,9 g</td> <td>7,7 g</td> <td>12,6 g</td> <td>0,65 g</td> </tr> <tr> <td>16 %</td> <td>5 %</td> <td>11 %</td> <td>63 %</td> <td>11 %</td> </tr> </table>	Energie	Sucres	Lipides	Acides gras saturés	Sodium	325 kcal	4,9 g	7,7 g	12,6 g	0,65 g	16 %	5 %	11 %	63 %	11 %	<p><b>SIMPLE</b></p> <p>Green Tick</p>  <p>Keyhole</p>  <p>Choices</p> 
Energie	Sucres	Lipides	Acides gras saturés	Sodium												
325 kcal	4,9 g	7,7 g	12,6 g	0,65 g												
16 %	5 %	11 %	63 %	11 %												
<p><b>COLOUR-CODED (Traffic lights)</b></p> <p>Each grilled burger (84g) contains:</p> <table border="1"> <tr> <td>Energy</td> <td>13g</td> <td>5.9g</td> <td>0.8g</td> <td>0.7g</td> </tr> <tr> <td>11%</td> <td>19%</td> <td>30%</td> <td>&lt;1%</td> <td>12%</td> </tr> </table> <p>of an adult's reference intake Typical values (as sold) per 100g Energy 966kJ / 230kcal</p>	Energy	13g	5.9g	0.8g	0.7g	11%	19%	30%	<1%	12%	<p><b>GRADED</b></p> <p>5-colour nutrition label/NutriScore</p>  <p>Logo Nutri-Score/Santé Publique France 2017</p>					
Energy	13g	5.9g	0.8g	0.7g												
11%	19%	30%	<1%	12%												
<p><b>Warning symbols</b></p> <p>Chilean system</p> 	<p>NuVal</p>  <p>SENS</p>  <p>Health Star Rating</p> 															

Note: the circled images were used in the comparative study on perception, understanding and use of front-of-pack systems.

**Nutrition Facts**  
8 servings per container  
**Serving size 2/3 cup (55g)**

**Amount per serving**  
**Calories 230**

	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

# En que debo pensar sobre ... Salud y seguridad

## Equipamiento

El equipamiento debe cumplir con todas las normas de seguridad, por ejemplo, protección y suministro de energía seguro, advertencias sonoras.

Debe existir una certificación adecuada.

Debe ser apto para alimentos y no presentar riesgos de cuerpos extraños.

Debe poder limpiarse rigurosamente para evitar la contaminación cruzada y la acumulación de patógenos.

Todo el equipamiento debe probarse durante el desarrollo para garantizar que no surjan problemas de salud y seguridad durante la producción.

Estos ensayos deben documentarse y, si se identifican problemas, demostrar cómo se evitarán, mitigarán o superarán.



Esta es un área amplia de responsabilidades, por lo que, para asegurarse de que cumple con la ley, considere la posibilidad de recibir asesoramiento profesional de un especialista en salud y seguridad si está implantando equipamientos nuevos o innovadores o cambios importantes en los procedimientos de trabajo.

## Producción y tareas asociadas

Los métodos de producción y toda manipulación auxiliar no deben suponer un riesgo para la salud y seguridad del personal u otras personas.

Esto cubre una amplia gama de riesgos, pero puede incluir cosas como el riesgo de lesiones por esfuerzo repetitivo, el peligro de cuchillos o hojas, riesgo de inhalación que puede provocar enfermedades pulmonares, corte de sustancias que puedan dañar la piel, niveles de ruido superiores a los estándares legales.

# En que debo pensar sobre ... Responsabilidad social y ambiental

## Abastecimiento responsable

Todos los recursos, como ingredientes, equipos y envases, deben obtenerse de fuentes que cumplan con la ley.



## Responsabilidad del productor

Se debe investigar y cumplir con las regulaciones de responsabilidad del productor que se apliquen a los productos, envases y operaciones.



## Buenos vecinos

Las acciones de tu empresa no deberían afectar negativamente a tus vecinos, por ejemplo, ruido excesivo o contaminación por tráfico.



## Entorno natural

Los productos, procesos de producción, envases y subproductos deben gestionarse para cumplir con todas las normativas medioambientales.

## Gestión de residuos

Cualquier material de desecho que surja de tus operaciones debe eliminarse de acuerdo con las regulaciones vigentes para evitar la contaminación del aire, tierra o agua.

## Bienestar

Además de la salud física del personal, los contratistas y los visitantes, se debe apoyar su salud mental y bienestar y se debe prevenir el estrés en el lugar de trabajo.



# AESAN: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Sus objetivos fundamentales son

## Seguridad Alimentaria

Control del mercado de productos alimentarios para asegurar el cumplimiento con la legislación vigente. Gestión y evaluación de los riesgos para proteger la salud de la población y alerta en caso de ser necesario.

Redes de alerta: SCIRI, RASFF, INFOSAN

## Nutrición Saludable

Estrategia NAOS: una estrategia de salud que promueve una alimentación saludable y la práctica de la actividad física, para invertir la tendencia de la prevalencia de la obesidad, mediante el desarrollo de acciones o intervenciones, en base a la evidencia científica en todos los ámbitos y con todos los sectores (públicos y privados) de la sociedad.

## Laboratorios

Análisis de los alimentos con el fin de detectar aquellos que puedan suponer un peligro para la salud pública.

RELSA: gestión de la base de datos de la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria  
Centro Nacional de Alimentación (CNA): Laboratorio de referencia

# Algunos enlaces a más información para empresas de España

[Codex Alimentarius:  
Estándar  
Internacional](#)

[Código Alimentario  
Español \(CAE\)](#)

[Ley de Seguridad  
Alimentaria](#)

[Reglamentos de Higiene  
Alimentaria](#)

[Reglamentos de  
Información Alimentaria](#)

[Pesos y Medidas de  
Productos Envasados](#)

[Salud y Seguridad  
en el Trabajo](#)

[Derechos del  
Consumidor](#)

[Responsabilidad  
del Productor](#)

[Gestión de  
Residuos](#)



Esperamos que hayas encontrado este módulo de formación como un apoyo útil para la innovación en alimentos y bebidas saludables.

Este módulo de formación es parte de una serie de oportunidades de formación, organizadas en programas de formación temáticos para apoyar a las pequeñas y medianas empresas en las regiones participantes de Gales, Irlanda del Norte, Irlanda, España, Portugal y Francia para llevar al mercado con éxito nuevos y reformulados alimentos y bebidas saludables.

Esta formación ha sido creada por los socios del proyecto AHFES, que es un ecosistema de cuádruple hélice en el ámbito de la alimentación saludable en el espacio atlántico, enfocado en el crecimiento de las pequeñas y medianas empresas, y financiado por la Unión Europea en el marco del Programa de Financiamiento Interreg Espacio Atlántico.

Este programa promueve la cooperación transnacional entre 36 regiones atlánticas de 5 países europeos y cofinancia proyectos de cooperación en los campos de innovación y competitividad, eficiencia de recursos, gestión de riesgos territoriales, biodiversidad y bienes naturales y culturales.

Para más información sobre la formación disponible en AHFES clique [aquí](#).



Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del programa Interreg Espacio Atlántico



---

# Agradecimientos

Plantilla de presentación por [Slidesgo](#)

Iconos por [Flaticon](#)

Imágenes e infografías por [Freepik](#)