

Codi fitxa	CONDICIONS TECNICOSANITÀRIES GENERALS
00.09	VENDA A DISTÀNCIA
<b>Definició de l'activitat:</b>	
<p>Establiment minorista amb instal·lacions d'elaboració, envasament, transformació, venda o emmagatzematge que, a més, facin venda a distància (per telèfon, per internet...). Els mètodes comuns del comerç electrònic inclouen principalment: llocs web, xarxes socials i plataformes de venda en línia.</p>	
<b>Normativa general</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004</a>, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer</a>, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003).</li> </ul>	
<b>Normativa sanitària específica</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer</a>, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.</li> <li>▪ <a href="#">Reglament 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011</a>, sobre la informació facilitada al consumidor.</li> <li>▪ Cada producte estarà sotmès a les condicions establertes a la seva normativa sectorial específica.</li> </ul>	
<b>Condicions higienicosanitàries<sup>1</sup></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Els operadors responsables del producte han de complir amb tots els requisits generals de seguretat alimentària.</li> </ul> <p><b>Condicions d'emmagatzematge, transport i entrega:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'operador s'ha d'assegurar que el sistema utilitzat per enviar aliments peribles mantindrà una temperatura segura fins l'entrega al consumidor: menys de 4°C per a refrigerats, menys de -18°C per a congelats i 65°C o més per a aliments calents.</li> <li>▪ L'embalatge ha de protegir l'aliment de la contaminació i ha de ser capaç de mantenir la temperatura correcta.</li> </ul> <p><b>Requisits de traçabilitat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ S'ha de garantir la traçabilitat de tots els aliments comercialitzats.</li> <li>▪ S'ha de disposar d'uns registres de traçabilitat que han d'incloure: nom i direcció del proveïdor, nom i direcció de l'empresa a la que es subministra els aliments (si escau), data de transacció, nom del producte, quantitat de producte, data de caducitat/consum preferent, número de lot, etc.</li> </ul> <p><b>Retirada de productes insegurs:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En cas que l'operador cregui que el producte que ha venut és insegur, haurà d'iniciar un procés de retirada del mercat, i informar a l'autoritat competent (Direcció General de Salut Pública) i als consumidors.</li> </ul>	

- Per informar als consumidors, s'ha de mostrar un avís en una posició destacada en la pàgina web o xarxa social des d'on es va vendre el producte. Es recomana contactar directament amb el consumidor afectat.

### **Condicions específiques**

- Informació alimentària facilitada al consumidor a través de la pàgina web: <sup>1</sup>
  - El consumidor ha de rebre la mateixa informació sobre l'aliment que si el comprés a un comerç.
  - Ha de ser una informació precisa, clara, fàcil d'entendre pel consumidor i no induir a engany.
  - La informació obligatòria ha de facilitar-se, al menys, en la llengua espanyola oficial de l'Estat.
  - No ha de suposar un cost addicional.
  - Ha d'aparèixer a la pàgina web o a la xarxa social en la que es realitza la compra de l'aliment. Si no es possible, es pot facilitar la informació obligatòria utilitzant un altre mitjà adequat (indicacions clares d'on trobar la informació).
  - En el moment de l'entrega estarà disponible per escrit tota la informació obligatòria (incloent els requisits d'altres normatives específiques).
- Informació alimentària obligatòria en els aliments envasats (article 9 [Reg.1169/2011](#)):
  - Denominació de l'aliment.
  - Llista d'ingredients.
  - Ingredients o coadjuvants tecnològics que causin al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
  - Quantitat de determinats ingredients o categories d'ingredients.
  - Quantitat neta.
  - Data de caducitat o de duració mínima (en el moment de l'entrega).
  - Condicions especials de conservació i/o utilització, si procedeix.
  - Nom o raó social i direcció de l'operador.
  - País d'origen o lloc de procedència, si escau.
  - Manera d'utilització, si és necessari.
  - Grau alcohòlic, en begudes amb una graduació superior a 1,2% en volum d'alcohol.
  - Informació nutricional.
- Informació alimentària obligatòria en els aliments no envasats (article 4 i 9 [RD126/2015](#)):
  - Denominació de l'aliment.
  - Ingredients o coadjuvants tecnològics que causin al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
  - Quantitat de determinats ingredients o categories d'ingredients.
  - Grau alcohòlic, en begudes amb una graduació superior a 1,2% en volum d'alcohol.
- Tant en aliments envasats com no envasats, la informació obligatòria estarà disponible, abans de que es realitzi la compra i de forma escrita en el moment de la entrega de l'aliment (article 14 [Reg.1169/2011](#)).
- La informació alimentària obligatòria estarà disponible, com a mínim, en llengua castellana

(article 10 [RD126/2015](#)).

Font: [¿Quieres vender alimentos por internet?](#). Guia publicada per l'Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). 2019