PROCEDIMIENTO
GESTIÓN DE RESIDUOS

PR-06 | Rev.07 | Fecha: 14/05/2026

SALAZONES GARRE, S.L. | Avda. Dr. Artero Guirao, 254 | 30740 San Pedro del Pinatar | Murcia | R.G.S.I. 12.02042/MU

Fecha	Rev.	Naturaleza / motivo del cambio	Nombre / cargo	Firma
10/01/2013	00	Creación del procedimiento.	Ana Garre / Responsable de Calidad	
16/12/2013	01	Adaptación IFS versión 6.	Ana Garre / Responsable de Calidad	
10/02/2019	02	Adaptación FDA/FSMA.	Ana Garre / Responsable de Calidad	
05/11/2020	03	Mejora y adaptación IFS Food versión 7.	Ana Garre / Responsable de Calidad	
20/10/2022	04	Compromiso ECOEMBES y actualización Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados.	Ana Garre / Responsable de Calidad	
29/02/2024	05	Actualización según IFS Food versión 8.	Ana Garre / Responsable de Calidad	
10/06/2025	06	Inclusión de etiqueta especial para identificar residuos SANDACH.	Ana Garre / Responsable de Calidad	
14/05/2026	07	Actualización normativa; alineación con MC-00 Rev.10; refuerzo de segregación, trazabilidad, SANDACH y control Halal/Haram ante contaminación cruzada.	Ana Garre / Responsable de Calidad	

ÍNDICE

1. Objeto
2. Alcance
3. Documentación de referencia
4. Definiciones
5. Responsabilidades
6. Desarrollo del procedimiento
   6.1 Criterios generales de gestión de residuos
   6.2 Identificación, segregación y almacenamiento
   6.3 Gestión de SANDACH y residuos orgánicos de pescado
   6.4 Actuación ante contaminación Halal/Haram
   6.5 Retirada, documentación y control de gestores autorizados
   6.6 ECOEMBES / SCRAP y residuos de envases
   6.7 Verificación, incidencias y acciones correctivas
7. Formatos y anexos
Anexo I. Matriz de residuos generados
Anexo II. Etiquetado de residuos SANDACH

Anexo III. Registro de incidencia Halal/Haram y destino del producto
Anexo IV. Checklist de revisión de zona de residuos

1. OBJETO

Definir la sistemática empleada por SALAZONES GARRE, S.L. para identificar, clasificar, segregar, almacenar, etiquetar, retirar y registrar los residuos peligrosos, no peligrosos y SANDACH generados en sus instalaciones, garantizando el cumplimiento legal, la seguridad alimentaria, la trazabilidad, la protección ambiental y los requisitos aplicables de IFS Food, Halal, Kosher y otros compromisos de certificación.

El procedimiento también establece el criterio de actuación cuando un alimento, materia prima o producto en proceso pierda su condición Halal por contaminación con una sustancia, ingrediente, producto, utensilio o superficie considerada Haram, evitando que pueda comercializarse con alegación Halal y asegurando su correcta reclasificación, destino o eliminación.

2. ALCANCE

Aplica a todas las zonas, procesos y actividades de SALAZONES GARRE, S.L. donde se generen residuos o subproductos: recepción, descongelación, elaboración, salado, lavado, secado, envasado, etiquetado, cámaras, expedición, limpieza, mantenimiento, oficinas, comedor, vestuarios, zona exterior y gestión documental asociada.

Residuos orgánicos y subproductos de pescado, huevas, atún, bonito, caballa y otros productos de la pesca.
SANDACH generados por productos o materias primas no destinados al consumo humano.
Salmuera usada, aguas de proceso, residuos de colorantes y aceites vegetales usados.
Cartón, plástico, papel, residuos urbanos, palets, chatarra y residuos de envases.
Residuos peligrosos: envases contaminados con sustancias peligrosas, fluorescentes/tubos, pilas, baterías, aceites de carretilla, tóners u otros generados puntualmente.
Productos afectados por incidencias de inocuidad, calidad, legalidad, trazabilidad o certificación Halal/Kosher cuando se determine su retirada del circuito alimentario.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

MC-00 Manual de Calidad y Seguridad Alimentaria Rev.10, 14/05/2026.
IFS Food versión 8 y Doctrina IFS Food v8 vigente.
Normativa UE: Reglamento (CE) n.º 178/2002, principios generales de legislación alimentaria, trazabilidad y responsabilidades del operador alimentario.
Normativa UE: Reglamento (CE) n.º 852/2004 y Reglamento (UE) 2021/382, higiene de los productos alimenticios y cultura de seguridad alimentaria.
Normativa UE: Reglamento (CE) n.º 853/2004, normas específicas de higiene aplicables a alimentos de origen animal y productos de la pesca.
Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
Real Decreto 1055/2022, de envases y residuos de envases.
Normativa UE: Reglamento (UE) 2025/40 sobre envases y residuos de envases, de aplicación progresiva desde 12/08/2026.
Orden MAM/304/2002: Lista Europea de Residuos (LER) y operaciones de valorización/eliminación.
Normativa UE: Reglamento (CE) n.º 1069/2009, normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano.
Normativa UE: Reglamento (UE) n.º 142/2011, disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009.
Real Decreto 1528/2012: normas aplicables en España a los SANDACH.
Real Decreto 476/2014: registro nacional de movimientos de SANDACH y trazabilidad de movimientos cuando aplique.
Requisitos de certificación Halal aplicables a SALAZONES GARRE, S.L. y documentación vigente emitida por entidad certificadora.
PR07 Trazabilidad, Crisis y Retirada; PR12 No Conformidades y Acciones Correctivas; PR17 Producto en Cuarentena y Liberación; PR20 Fraude/Autenticidad; PR24/IT14 Control de requisitos Halal/Kosher, cuando aplique.

Nota de actualización normativa 2026

Se elimina como referencia operativa la Ley 22/2011 por estar sustituida por la Ley 7/2022. La antigua referencia a Ley 11/1997 se mantiene únicamente como antecedente histórico; el control operativo de envases se basa en Real Decreto 1055/2022, SCRAP/ECOEMBES y Reglamento (UE) 2025/40 cuando sea aplicable.

4. DEFINICIONES

Término	Definición operativa
Residuo	Cualquier sustancia u objeto que su poseedor deseche o tenga la intención u obligación de desechar.
Residuo peligroso	Residuo que presenta una o varias características de peligrosidad según normativa vigente, incluyendo envases contaminados con sustancias peligrosas.

Término	Definición operativa
Residuo no peligroso	Residuo que no presenta características de peligrosidad y que se gestiona mediante gestor autorizado o sistema municipal cuando proceda.
SANDACH	Subproductos Animales No Destinados al Consumo Humano. Incluye materiales de origen animal que, por razones legales, comerciales, de calidad o seguridad, no se destinan a consumo humano.
Categoría SANDACH 3	Material de menor riesgo, como restos de pescado o productos de origen animal no destinados al consumo humano por razones comerciales o defectos que no presenten riesgo para salud pública o animal, salvo criterio distinto del responsable de Calidad/gestor/autoridad.
Haram	Producto, ingrediente, sustancia, material o condición no permitido según los requisitos Halal aplicables.
Producto no Halal / Haram por contaminación	Producto inicialmente Halal que ha tenido contacto o contaminación con un elemento Haram o no autorizado, perdiendo la condición Halal.
Reclasificación	Decisión documentada por Calidad que cambia el destino del producto: venta sin alegación Halal, venta como no Halal/Haram si es legal y seguro, reproceso autorizado, o eliminación como SANDACH/residuo.
Gestor autorizado	Entidad autorizada o registrada para recoger, transportar, valorizar, tratar o eliminar residuos o SANDACH conforme a normativa aplicable.
LER	Lista Europea de Residuos. Código que identifica el tipo de residuo para su correcta gestión documental y retirada.

5. RESPONSABILIDADES

Responsable	Responsabilidad
Gerencia / Dirección	Asegurar recursos, aprobar el procedimiento y apoyar el cumplimiento legal, ambiental y de certificaciones.
Responsable de Calidad	Mantener actualizado el procedimiento, evaluar incidencias, decidir destino de producto afectado, verificar etiquetado SANDACH, revisar gestores y conservar registros. Autoriza la reclasificación de producto Halal a no Halal/Haram o su eliminación.
Producción / Envasado / Expedición	Segregar residuos en origen, mantener contenedores cerrados e identificados, avisar de incidencias y no mezclar residuos ni productos bloqueados.
Mantenimiento / Servicios externos	Gestionar residuos derivados de reparaciones o revisiones, especialmente envases peligrosos, aceites, baterías, luminarias, chatarra y embalajes.
Administración / Compras	Archivar facturas, contratos, autorizaciones, albaranes, documentos de identificación y declaraciones ECOEMBES/SCRAP cuando aplique.
Empresa gestora autorizada	Recoger, transportar, tratar o eliminar residuos/SANDACH conforme a autorización, entregando la documentación correspondiente.
Todo el personal	Mantener orden y limpieza; comunicar desviaciones, derrames, mezclas, contenedores sin etiqueta, olores, plagas, contaminación Halal/Haram o cualquier posible riesgo para el producto.

6. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

6.1. Criterios generales de gestión de residuos

La gestión de residuos se realizará conforme a los principios de prevención, segregación en origen, trazabilidad, retirada por gestor autorizado, cumplimiento documental y mejora continua. Los residuos no deberán comprometer la inocuidad, legalidad, calidad, autenticidad o certificaciones del producto.

Los residuos se separan por tipología y peligrosidad, evitando mezclas entre residuos peligrosos, no peligrosos, orgánicos, SANDACH y residuos urbanos.

Los contenedores deberán estar identificados, cerrados cuando proceda, limpios, en buen estado y ubicados en las zonas definidas por plano o instrucción interna.

Los residuos orgánicos y SANDACH se mantendrán en condiciones higiénicas que eviten olores, derrames, plagas, contaminación cruzada o acceso no autorizado.

El almacenamiento temporal respetará los plazos legales aplicables: criterio general máximo 6 meses para residuos peligrosos y 12 meses para no peligrosos, salvo normativa o gestor que establezca requisito más restrictivo.

La retirada se documentará mediante albarán, documento de identificación, registro interno o evidencia del gestor según el tipo de residuo.

Las desviaciones se registrarán y se gestionarán conforme a PR12 No Conformidades y Acciones Correctivas.

6.2. Identificación, segregación y almacenamiento

Cada residuo se depositará en el contenedor asignado, con identificación clara del tipo de residuo, código LER cuando aplique, categoría SANDACH cuando proceda y responsable/fecha si el control interno lo requiere.

Aspecto a controlar	Criterio de aceptación
Contenedor	Adecuado al residuo, íntegro, limpio, sin fugas y con tapa cuando proceda.
Identificación	Etiqueta visible con nombre del residuo, código LER/categoría, fecha si aplica y empresa generadora.
Ubicación	Solo en zonas autorizadas, evitando interferencia con producto, envases limpios, útiles o flujo de personal.
Segregación	Sin mezcla de residuos peligrosos/no peligrosos, SANDACH, cartón, plástico, madera, salmuera o residuo urbano.
Orden y limpieza	Zona sin restos en el suelo, sin olores anómalos, sin lixiviados, sin atracción de plagas y con acceso controlado.
Trazabilidad	Registros de generación, retirada y destino disponibles cuando aplique.

6.3. Gestión de SANDACH y residuos orgánicos de pescado

Los restos de pescado, huevas, materias primas no destinadas al consumo humano y productos de origen animal retirados del circuito alimentario se gestionarán como SANDACH conforme a su categoría legal y a la evaluación realizada por Calidad.

Los restos orgánicos procedentes de pescado se depositarán en el contenedor/cámara de residuos orgánicos asignada.

El contenedor SANDACH se identificará con etiqueta visible y se mantendrá cerrado o protegido cuando no se esté usando.

La etiqueta deberá indicar, como mínimo: nombre del residuo, categoría SANDACH, texto obligatorio de la categoría, fecha de generación, empresa generadora y lote/referencia interna cuando aplique.

En caso de duda sobre categoría SANDACH o destino, el personal no decidirá por iniciativa propia: avisará a Calidad y el producto/residuo quedará bloqueado e identificado hasta decisión documentada.

Si el residuo procede de producto no conforme, reclamación, retirada o contaminación Halal/Haram, se conservará evidencia del origen, lote, cantidad estimada y decisión final.

6.4. Actuación ante contaminación Halal/Haram

Criterio obligatorio Halal

Cuando un alimento, materia prima, producto en proceso, producto terminado, envase en contacto, utensilio o superficie destinada a producto Halal se contamine con un alimento, ingrediente, sustancia, lubricante, útil o residuo considerado Haram o no autorizado Halal, el producto afectado perderá la condición Halal y quedará bloqueado inmediatamente. No podrá venderse ni etiquetarse como Halal.

La decisión sobre el destino del producto será tomada por la Responsable de Calidad, dejando registro de la evaluación, cantidad afectada, lote, causa, destino y acciones correctivas. El criterio de actuación será el siguiente:

Situación detectada	Decisión / destino permitido	Evidencia requerida
Producto afectado por contacto con elemento Haram, pero mantiene inocuidad, legalidad, trazabilidad y especificación comercial para mercado convencional.	Bloquear, retirar cualquier alegación o identificación Halal y reclasificar para venta como producto no Halal/Haram, únicamente si cliente/mercado lo acepta y el etiquetado/documentación no induce a error.	Registro de incidencia Halal/Haram, decisión de Calidad, trazabilidad del lote, comunicación interna/comercial y, si procede, aceptación del cliente.
Producto afectado con posibilidad técnica de corrección sin riesgo y con validación expresa.	Solo podrá reprocesarse si Calidad lo autoriza y, para recuperar condición Halal, si la entidad/certificación Halal acepta expresamente el criterio. En ausencia de autorización, se mantiene como no Halal/Haram o se elimina.	Autorización documentada, evaluación de riesgo, verificación del reproceso y decisión final.

Situación detectada	Decisión / destino permitido	Evidencia requerida
Producto afectado sin garantía de inocuidad, legalidad, trazabilidad, autenticidad, aptitud comercial o separación clara del lote.	Desechar. Retirar del circuito alimentario y gestionar como SANDACH/categoría aplicable o residuo autorizado según naturaleza del producto.	Registro de producto no conforme, etiqueta SANDACH, parte de retirada interna, albarán/documento del gestor y acción correctiva.
Duda razonable sobre el alcance de la contaminación o mezcla con material no autorizado.	Bloqueo preventivo. No liberar hasta evaluación. Si no puede demostrarse conformidad, se tratará como producto no Halal/Haram o se desechará como SANDACH.	Investigación de causa, delimitación de lote, decisión de Calidad y verificación de limpieza/segregación.

La reclasificación a producto no Halal/Haram no exime del cumplimiento de la legislación alimentaria. Solo podrá comercializarse si el producto es seguro, legal, trazable, auténtico y cumple especificaciones. Cuando no exista seguridad sobre alguno de estos puntos, se desechará como SANDACH/residuo conforme a evaluación de Calidad.

Ejemplos de situaciones que deben comunicarse a Calidad: contacto con ingrediente o alimento no permitido Halal; uso de útil no segregado; derrame en zona Halal; error de etiqueta Halal; contacto con lubricante, producto químico o material auxiliar no autorizado; mezcla con residuo, materia prima o producto no conforme.

6.5. Retirada, documentación y control de gestores autorizados

La Responsable de Calidad o persona designada verificará anualmente, o cuando exista cambio, que los gestores disponen de autorización/inscripción aplicable para la retirada del residuo correspondiente. Se conservarán contratos, autorizaciones, documentos de identificación, albaranes, justificantes de retirada y cualquier otra evidencia requerida.

Cada retirada debe quedar documentada con fecha, tipo de residuo, cantidad aproximada o real, gestor, destino y firma/evidencia cuando aplique.

Los documentos se archivarán de forma ordenada y estarán disponibles para auditorías IFS, inspecciones oficiales o revisiones internas.

Si el gestor no entrega documentación válida o se detecta desviación, se bloquearán nuevas entregas hasta aclaración y se abrirá incidencia.

Los gestores de residuos peligrosos y SANDACH deberán cumplir la normativa específica de transporte, trazabilidad y destino.

6.6. ECOEMBES / SCRAP y residuos de envases

SALAZONES GARRE, S.L. mantiene el control de los envases puestos en el mercado y realiza las declaraciones correspondientes al SCRAP/ECOEMBES dentro de los plazos establecidos. Los datos se obtienen de la información de ventas, compras, ERP GESALMA y documentación técnica de envases/etiquetas.

Antes del plazo aplicable, se comunicará el número y peso de envases puestos en el mercado mediante la herramienta/declaración correspondiente.

Se promoverá la recogida selectiva de envases ligeros, papel y cartón en centros de trabajo, con papeleras, contenedores y señalética adecuada.

Los residuos de envases se depositarán en el contenedor correspondiente y no se mezclarán con SANDACH, residuos orgánicos ni residuos peligrosos.

Se revisarán progresivamente los requisitos del Reglamento (UE) 2025/40 aplicables a envases y residuos de envases antes de su entrada en aplicación.

6.7. Verificación, incidencias y acciones correctivas

Calidad verificará el cumplimiento del procedimiento mediante inspecciones visuales, revisión documental, auditorías internas, seguimiento de incidencias y análisis de tendencias. La frecuencia mínima será semanal para zonas operativas de residuos y al menos anual para revisión global del sistema, sin perjuicio de frecuencias superiores basadas en riesgo o histórico de desviaciones.

Control	Frecuencia	Responsable	Evidencia
Inspección visual zona residuos	Semanal	Calidad / persona designada	Checklist o registro interno
Revisión documental de retiradas	Mensual o tras retirada	Calidad / Administración	Albaranes, DI, facturas, registros
Revisión de autorizaciones de gestores	Anual o ante cambio	Calidad	Autorización/inscripción vigente
Revisión ECOEMBES/SCRAP	Anual	Calidad / Administración	Declaración de envases y evidencias ERP
Simulación o revisión de incidencia Halal/Haram	Según riesgo o incidencia real	Calidad	Registro de incidencia y acción correctiva

Control	Frecuencia	Responsable	Evidencia
Revisión del plano/zonas de residuos	Anual o ante cambio de instalaciones	Calidad	Plano actualizado o evidencia de revisión

Toda desviación, incluida mezcla de residuos, contenedor sin etiqueta, almacenamiento fuera de zona, retraso de retirada, presencia de plagas, olor, derrame, documentación incompleta o fallo de segregación Halal/Haram, se registrará y se gestionará como no conformidad o acción correctiva conforme a PR12.

7. FORMATOS Y ANEXOS

ANEXO I - Matriz de residuos generados.
ANEXO II - Procedimiento y modelo de etiqueta SANDACH.
ANEXO III - Registro de incidencia Halal/Haram y destino del producto.
ANEXO IV - Checklist de revisión de zona de residuos.
RE-01/PR-06 - Etiqueta identificación SANDACH.
RE-02/PR-06 - Registro de retirada/gestión de residuos.
RE-03/PR-06 - Registro de incidencia Halal/Haram y decisión de destino.
Plano de flujo y ubicación de residuos vigente.

ANEXO I. MATRIZ DE RESIDUOS GENERADOS

La siguiente matriz recoge los residuos habituales identificados en SALAZONES GARRE, S.L. La clasificación final, código LER, categoría SANDACH y destino se revisarán cuando cambie el proceso, el gestor, la normativa o el tipo de residuo generado.

Tipo de residuo	LER / categoría	Responsable retirada / gestor	Frecuencia	Forma retirada	Condiciones almacenamiento	Ubicación
Subproductos de pescado: atún, bonito, huevas, caballa y restos de tejido animal	02 02 02 / SANDACH Cat. 3 si aplica	Harinas de Andalucía, S.L. / Tratamientos Ecológicos Marinos, S.L.	1 vez/semana o según producción	En camión del gestor	Cámara refrigerada aprox. 5 ºC; contenedor identificado	Cámara residuos orgánicos / sala destinada
Producto alimentario no conforme no destinado a consumo humano	02 02 03 / SANDACH Cat. aplicable	Gestor SANDACH autorizado	Según incidencia	En camión del gestor	Bloqueado, identificado, segregado; en frío si procede	Zona/cámara residuos orgánicos o cuarentena según decisión de Calidad
Producto contaminado Halal/Haram sin salida comercial segura o sin arreglo	02 02 03 / SANDACH Cat. aplicable	Gestor SANDACH autorizado	Inmediata o según retirada	En camión del gestor	Etiqueta SANDACH + registro incidencia Halal/Haram	Zona bloqueada/cámara residuos orgánicos
Cartón usado	20 01 01	SGR Sociedad General de Residuos, S.L. / sistema autorizado	1 vez/mes o según producción	Camión gestor o sistema municipal si aplica	Contenedor específico, seco y sin mezcla con orgánicos	Zona exterior/salida cocheras según plano
Plástico	15 01 02 / 17 02 03 según origen	SGR Sociedad General de Residuos, S.L. / sistema autorizado	1 vez/mes o según producción	Camión gestor	Contenedor específico, limpio de restos orgánicos si procede	Zona exterior/salida cocheras según plano
Salmuera usada en proceso	02 02 04	SGR Sociedad General de Residuos, S.L.	Según producción	Camión gestor	Contenedores alquilados/facilitados por gestor, identificados	Zona salida fábrica interior
Aguas usadas / residuos de colorantes	02 02 01 / 02 02 99 según caso	SGR Sociedad General de Residuos, S.L.	Según producción	Camión gestor	Depósito especial identificado	Depósitos identificados facilitados por gestor
Tubos halógenos / fluorescentes / cables varios	20 01 21* / código aplicable	Empresa suministradora / FEJIMAR / gestor autorizado	Cuando se cambian	Medios del gestor/proveedor	Sin roturas; protegido; no mezclar con residuo urbano	Retirada directa o almacenamiento temporal seguro
Envases con restos de sustancias peligrosas o contaminados por ellas	15 01 10*	SGR Sociedad General de Residuos, S.L.	Según producción; revisión mín. anual	Camión gestor	Big bag/contenedor identificado como peligroso	Zona de salida fábrica según plano
Tóner y residuos de impresión	08 03 13* / 08 03 17* / 08 03 18 según composición	Proveedor / INFONET / SGR	Cuando se cambian o al llenar contenedor	Medios proveedor/gestor	Caja original o contenedor cerrado identificado	Oficinas / lugar seguro hasta retirada
Batería y aceite de carretillas	16 06 01* / 13 xx xx según aceite	Autofrutos, S.L. / gestor autorizado	Revisiones periódicas; mín. anual	Medios del proveedor/gestor	Retirada por proveedor; evitar derrames	Retirada directa o zona segura
Chatarra / residuos de hierro y acero	19 10 01 / 17 04 05 según origen	Chatarras El Cartucho, S.L.	Según producción; mín. anual	Camión gestor	Apilado ordenado, sin aristas peligrosas ni interferencia con plagas	Parte exterior fábrica hasta retirada
Pilas alcalinas usadas	16 06 04	Gestión municipal / Punto Verde	Cuando se cambian	Depósito en punto verde	Contenedor plástico identificado	Oficinas hasta entrega
Palets de madera	17 02 01	A7 Palets / Palets La Séptima	Intercambio o sustitución por nuevos	Camión proveedor	Apilados ordenados, no en zona de producto	Exterior zona residuos
Residuos sólidos urbanos asimilables	20 02 99 / 20 03 01 según fracción	Gestión municipal Ayuntamiento San Pedro del Pinatar	Diario	Camión municipal	Contenedor municipal; bolsas cerradas	Fuera instalaciones / contenedor municipal
Aceites vegetales usados: girasol/oliva	20 01 25	GEREFRAN / gestor autorizado	Cuando envase lleno o máximo 11 meses	Camión gestor	Contenedor pequeño identificado; evitar derrames	Zona lavado de envases / sala limpieza

ANEXO II. PROCEDIMIENTO Y MODELO DE ETIQUETA SANDACH

A. Procedimiento de etiquetado

1. Identificar el residuo y confirmar si se trata de SANDACH y su categoría aplicable.
2. Usar contenedor adecuado, preferentemente verde oscuro para SANDACH cuando esté definido internamente, limpio, seco y en buen estado.
3. Colocar etiqueta visible antes o en el momento de iniciar el llenado del contenedor.
4. Rellenar todos los campos con letra legible y marcador permanente o etiqueta impresa resistente al agua.
5. Destacar el texto obligatorio: Categoría 1: “Solo para eliminación”; Categoría 2: “No destinado al consumo animal”; Categoría 3: “No destinado al consumo humano”.
6. Sustituir la etiqueta cada vez que el contenedor se vacíe o cuando esté dañada/ilegible.
7. No reutilizar etiquetas antiguas ni permitir contenedores SANDACH sin identificación.

B. Modelo de etiqueta RE-01/PR-06

Campo	Contenido mínimo / criterio
Empresa generadora	SALAZONES GARRE, S.L.
Residuo / producto	Nombre del residuo: restos de pescado, producto no conforme, producto contaminado Halal/Haram, etc.
Categoría SANDACH	Categoría 1 / 2 / 3, según evaluación. Habitual en restos de pescado: Categoría 3, salvo criterio distinto.
Texto obligatorio	Ej.: “NO DESTINADO AL CONSUMO HUMANO” para categoría 3.
Código LER	Código aplicable, p. ej. 02 02 02 o 02 02 03.
Fecha de generación	dd/mm/aaaa
Lote / referencia interna	Lote del producto o referencia de incidencia cuando aplique.
Cantidad estimada	kg/unidades/contenedor.
Responsable	Firma o iniciales de quien genera/verifica.

ANEXO III. REGISTRO DE INCIDENCIA HALAL/HARAM Y DESTINO DEL PRODUCTO

Este registro se utilizará cuando exista contaminación real o potencial de un alimento, materia prima, producto en proceso, producto terminado, envase o útil Halal con un elemento Haram o no autorizado Halal. También podrá usarse para incidencias Kosher cuando Calidad lo considere adecuado.

Campo	Contenido mínimo / criterio
Fecha / hora detección	
Detectado por	Nombre y departamento.
Producto / materia prima afectada	Denominación comercial y estado: materia prima, proceso, terminado, envase, útil, superficie.
Lote / cantidad afectada	Lote, fecha, kg/unidades y alcance de la segregación.
Descripción de la contaminación	Elemento Haram/no autorizado implicado, punto de contacto, causa probable.
Medida inmediata	Bloqueo, segregación, identificación, limpieza, retirada de etiqueta Halal, aviso a Calidad.
Evaluación de Calidad	Inocuidad, legalidad, trazabilidad, especificación, posibilidad de venta no Halal/Haram o necesidad de eliminación.
Destino final	Venta sin alegación Halal / venta como no Halal-Haram / reproceso autorizado / eliminación SANDACH / otro.
Documentos asociados	Etiqueta SANDACH, albarán gestor, comunicación cliente, PR12, PR17, trazabilidad, fotografías.
Acción correctiva	Causa raíz, responsable, plazo y verificación de eficacia.

Campo	Contenido mínimo / criterio
Firma Calidad	
Firma Gerencia si procede	

ANEXO IV. CHECKLIST DE REVISIÓN DE ZONA DE RESIDUOS

N.º	Punto de revisión	Resultado	Observaciones / acción
1	Contenedores identificados y en buen estado	Conforme / No conforme / N.A.	
2	No existen mezclas entre residuos peligrosos, no peligrosos, SANDACH, cartón, plástico y urbano	Conforme / No conforme / N.A.	
3	Zona limpia, ordenada, sin derrames, olores anómalos ni restos en el suelo	Conforme / No conforme / N.A.	
4	SANDACH identificado con etiqueta completa y contenedor cerrado/protegido	Conforme / No conforme / N.A.	
5	Residuos orgánicos almacenados en frío cuando proceda	Conforme / No conforme / N.A.	
6	Residuos peligrosos segregados y sin almacenamiento al aire libre salvo contenedor estanco	Conforme / No conforme / N.A.	
7	Cartón, plástico y envases separados correctamente	Conforme / No conforme / N.A.	
8	Palets/madera apilados en zona autorizada y sin riesgo de plagas	Conforme / No conforme / N.A.	
9	Documentación de retirada disponible y sin superar plazos de almacenamiento	Conforme / No conforme / N.A.	
10	No hay producto bloqueado o no conforme sin identificación/destino definido	Conforme / No conforme / N.A.	
11	No se detectan riesgos de contaminación Halal/Haram por residuos, utensilios o producto no segregado	Conforme / No conforme / N.A.	
12	Incidencias registradas y acciones correctivas abiertas cuando procede	Conforme / No conforme / N.A.	

Fecha revisión: ____ / ____ / _____ **Revisado por:** _____ **Firma:** _____

ANEXO V. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Elaborado / revisado por	Aprobado por	Fecha	Firma
Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria	Gerencia / CEO	14/05/2026	