



SECTOR
Servicios

Manual de
**BUENAS PRÁCTICAS
AMBIENTALES
EN LAS FAMILIAS
PROFESIONALES:**

Turismo y Hostelería



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE



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, en el marco del Fondo Social Europeo se 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 Estado miembros.

En este sentido, el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, a través de la Unidad Administradora del Fondo Social Europeo y el Instituto Nacional del Empleo, en colaboración con la Red de Autoridades Ambientales ha elaborado estos **Manuales de Buenas Prácticas Ambientales** para las diferentes Familias Profesionales en que se organiza la Formación Ocupacional.

Estos Manuales de Buenas Prácticas surgen como complemento necesario al Módulo de Sensibilización Ambiental, dándole continuidad a una idea que, con carácter general y básico, 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. Es así como se consigue profundizar de una manera general en los comportamientos ambientales que deben observar los trabajadores, propiciando un cambio de actitudes en el desempeño de sus actividades profesionales.

Las Buenas Prácticas que se exponen en este manual son muy útiles y sencillas de aplicar, tanto por su simplicidad como por los sorprendentes resultados que se obtienen, contribuyendo de esta manera a conseguir entre todos un objetivo fundamental: el **Desarrollo Sostenible**.



DEFINICIONES AMBIENTALES

Contaminación: Acción y efecto de introducir cualquier tipo de impureza, materia o influencias físicas (ruido, radiación, calor, vibraciones, etc.), en un determinado medio y en niveles más altos de lo normal, lo que puede ocasionar un daño en el sistema ecológico, apartándolo de su equilibrio.

Desarrollo sostenible: Desarrollo que satisface las necesidades actuales de las personas sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer las suyas.

Emisión de contaminantes: Expulsión a la atmósfera, al agua o al suelo de sustancias, vibraciones, calor o ruido procedentes de forma directa o indirecta de fuentes puntuales o difusas de la instalación.

Impacto ambiental: Efectos que una acción humana produce en el medio ambiente.

Punto limpio: Instalación para el depósito de residuos que no se gestionan a través del servicio municipal de recogida.

Reciclar: Transformación de los residuos, dentro de un proceso de producción, para su fin inicial o para otros fines.

Residuo: Sustancia u objeto del cual su poseedor se desprende o tiene obligación de desprenderse.

Reutilización: Empleo de un producto usado para el mismo fin para el que fue creado.

Sistema de Gestión Ambiental: Parte del sistema general de gestión de una empresa que incluye la estructura organizativa, la planificación de actividades, las responsabilidades, las prácticas, los procedimientos, los procesos y los recursos para desarrollar, implantar llevar a efecto, revisar y mantener al día la política ambiental de la empresa.

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".

Turismo sostenible: Desarrollo turístico soportable ecológicamente a largo plazo, viable económicamente y equitativo desde una perspectiva ética y social para las comunidades locales.

Valorización: Procedimiento que permite el aprovechamiento de los recursos contenidos en los residuos sin poner en peligro la salud humana y sin utilizar métodos que dañen al medio ambiente.

Xerojardinería: Jardinería en la que se utilizan especies vegetales con pocos requerimientos hídricos. Se trata de la modalidad de jardinería más adecuada a las condiciones del clima mediterráneo.

La familia profesional **TURISMO Y HOSTELERÍA**

El siguiente Manual de Buenas Prácticas va destinado a todos aquellos profesionales, formadores y alumnos que desarrollan sus actividades en instalaciones donde se realizan acciones relativas al ocio, tiempo libre, la expansión, turismo y hostelería, ya sea como actividad principal o de apoyo.

La Familia Profesional de Turismo y Hostelería se está convirtiendo en uno de los pilares de la economía nacional; como ejemplo, es de reseñar que España ha sido en el año 2000 el tercer país del mundo que más turistas recibió. Esta importancia no es sólo económica, sino también laboral -es un sector que puede llegar a emplear en las comunidades autónomas más turísticas hasta un 20 % de la población trabajadora- y ambiental, ya que produce grandes movimientos de población que impliquen procesos sociales, culturales, de ordenación territorial, consumos extra de agua y energía y otros impactos que es necesario controlar.

Las Áreas Profesionales que componen esta Familia son:

-Alojamiento.

-Ferias y congresos.

-Restauración.

-Información.

-Agencias de viaje.

-Desarrollo turístico.

-Animación.

-Promoción.

LA FAMILIA PROFESIONAL

RECURSOS MATERIALES UTILIZADOS

Herramientas y Utillajes

Menaje, vajilla, cubertería, pequeños electrodomésticos: batidoras, secadores de mano y de cabello, cortadoras de fiambre, peladoras, afiladores de lápices, agendas, sacacorchos, etc.

Maquinaria y Equipos

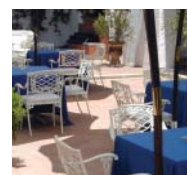
Cámaras frigoríficas, trenes de lavado, lavadoras y secadoras, cocinas, cafeteras, equipos informáticos, campanas extractoras, centralitas, vehículos, teléfonos, frigoríficos, lavavajillas, células fotoeléctricas, ascensores, sistema de megafonía, etc.

Materias Primas y de Consumo

Vegetales, carnes, pescados y mariscos, conservas, lácteos, bebidas, café, frutos secos, papel de aluminio, papel, cartón, botes de plástico, bricks, productos de limpieza, agua, bolígrafos, tóner, disquetes, toallas, sábanas, mantas, jabones de baño, etc.

Instalaciones y Otros

Hoteles, restaurantes, oficinas, salones de congresos, bares, hoteles, pensiones, apartamentos, parques de ocio, etc., que necesitan instalación de iluminación y sistemas eléctricos, climatización, tomas de agua y gas, almacenes, etc.



RESIDUOS Y EMISIONES QUE SE GENERAN

Residuos urbanos: Principales residuos producidos en estas actividades profesionales debido a la cantidad en que se generan. Se gestionan mediante la separación en origen y recogida selectiva domiciliaria: **orgánicos** (restos crudos y cocinados procedentes de cocinas, restaurantes, bares y alojamientos) son los que se producen en mayor cantidad; **papel y cartón** (envases y embalajes de papel y cartón procedente de oficina); 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 viejos, electrodomésticos, etc.).

Residuos de demolición: Se producen normalmente en poca cantidad y puntualmente en obras menores, aunque hay que tenerlos en cuenta en las obras mayores de reforma de las instalaciones por el volumen que ocupan. Tienen una recogida específica mediante entrega a gestores autorizados para su reciclaje.

Peligrosos: Aunque se producen en pequeñas cantidades, una inadecuada gestión provoca graves daños ambientales. Se entregan a gestor autorizado para su valorización. Se trata principalmente de restos de envases que han contenido productos químicos y de limpieza, baterías, tubos fluorescentes, pilas alcalinas y botón, etc.

Emisiones atmosféricas: Hay que tener en cuenta la emisión de humos en cocinas, las fugas de gases de refrigeración y la emisión de ruidos. También hay que considerar las emisiones de los medios de transporte utilizados por esta familia profesional.

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.

GESTIÓN DE LOS RECURSOS

- No realizar una buena gestión del consumo eléctrico ni introducir medidas de ahorro.
- Emplear materiales de un solo uso.
- Usar más agua de la imprescindible.
- Elegir y usar papel no reciclado.
- Encargar más folletos publicitarios de lo necesario.
- Mantener las máquinas en funcionamiento si no se están usando.
- Tener encendidas las luces cuando no hace falta.
- Almacenar de una forma inadecuada las materias primas, ya que produce una alteración de sus cualidades alimenticias.
- Calcular mal las cantidades a emplear de manera que se produzcan sobras.
- Comprar pescados de tamaño inferior al legalmente permitido.



GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

- No mantener un plan adecuado de prevención de incendios.
- Gestionar los residuos de forma inadecuada para reducir sus efectos sobre el medio.
- No separar los distintos tipos de residuos.
- Adquirir productos con muchos envases y embalajes.
- Emplear detergentes con fosfatos.
- Elegir rotuladores y bolígrafos cuyas tintas tienen pigmentos nocivos.
- No cambiar los filtros de los sistemas de extracción con la frecuencia necesaria.
- Usar gases de refrigeración que contengan componentes dañinos para la capa de ozono.
- Elegir limpiadores que contengan elementos no biodegradables o con fosfatos.
- Verter productos químicos a la red de aguas residuales.

GESTIÓN DEL ESPACIO OCUPADO

- Situarse en espacios con valor ambiental las instalaciones de turismo y hostelería.
- No respetar las tradiciones culturales de las zonas donde se produce el fenómeno turístico.
- Crear barreras artificiales en la dinámica natural de formación y regeneración de playas.
- Construir en espacios naturales de forma que se alteren los ecosistemas originales.

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

GESTIÓN DE LOS RECURSOS Energía

Realizar campañas de información y formación entre los empleados para el ahorro energético.

Implicar a todos los usuarios en medidas de ahorro energético.

Programar las actividades para evitar el consumo excesivo en horas punta y repartirlo en horas valle, de menor consumo.

Utilizar los equipos informáticos en modo de bajo consumo.

Cambiar equipos antiguos que no hagan un uso eficiente de la energía.

Instalar dispositivos basados en energías renovables (pequeños aerogeneradores, placas solares, etc.) siempre que sea posible.

Usar equipos de compensación de potencia para evitar el exceso de consumo de energía eléctrica.

Desconectar los sistemas eléctricos sin uso.

Instalar interruptores con temporizador, que se apaguen solos automáticamente.

Usar gas natural, que es más eficiente y limpio que cualquier otra fuente de energía no renovable.

Realizar un mantenimiento periódico de los vehículos de la empresa.

Aprovechar al máximo la luz natural.

Revisar los niveles de iluminación.

Usar bombillas compactas de bajo consumo.

Utilizar detectores de presencia en las habitaciones y pasillos.

Mantener un buen nivel de limpieza en los sistemas de iluminación.

Controlar automáticamente la temperatura mediante termostato, utilizando un sistema centralizado de control y regulación.

Usar una regulación manual de temperatura no inferior a 22° en verano, ni superior a 25° en invierno.

Usar acristalamiento doble en ventanas para mantener la temperatura interior.

Emplear dispositivos en puertas y ventanas para evitar fugas de calor o frío.

Establecer una buena localización de las calderas y otros generadores de calor para evitar pérdidas.

Aprovechar correctamente las condiciones externas de temperatura y humedad del aire.

Usar programas de lavado en frío y a plena carga en la lavandería.

Observar el rendimiento de las calderas y planificar su limpieza periódicamente.

Aislar las tuberías, evitando pérdidas de calor.

Separar zonas frías y calientes en la cocina.

Disponer de buenos cerramientos en las cámaras frigoríficas.



BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

GESTIÓN DE LOS RECURSOS

Agua

Realizar campañas de información y formación entre los empleados para el ahorro de agua.

Proporcionar información a los usuarios para evitar goteos.

Controlar de forma diaria el consumo de agua por zonas, mediante la instalación de contadores secundarios.

Descalcificar las aguas duras para mantener la instalación saneada.

Establecer cuánta agua se puede ahorrar en la limpieza y poner en marcha un plan de reducción de consumo.

Usar mangueras para riego de árboles, aspersión para zonas extensas y goteo para los arriates.

En campos de golf y jardines, regar en horas de baja insolación para evitar la evaporación.

Usar plantas autóctonas adaptadas a la climatología de la zona.

Hacer uso de las técnicas de xerojardinería en zonas con escasez de lluvias.

Recuperar agua de condensación de los climatizadores para riego.

Usar para riego aguas depuradas grises de lavado de alimentos y de aclarado en lavandería.

Utilizar difusores en grifos y limitadores de presión en las duchas.

Emplear dispositivos de descarga de cisternas de bajo consumo o de dos tiempos para reducir el gasto.

Consumo de Productos

Atender al criterio ambiental en las compras, mediante la elección de materiales, productos y suministradores con certificación ambiental.

Realizar el abastecimiento de forma racional, controlando las fechas de caducidad.

Seleccionar, en lo posible, productos con envases fabricados con materiales reciclados, biodegradables y retornables.

Conocer el significado de los símbolos o etiquetas "ecológicas".

Observar los requisitos de conservación de las materias primas y alimentos.

Comprar productos a granel y, si no es posible, con poco embalaje.

Usar papel reciclado o blanqueado sin cloro.

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

Elegir productos de limpieza no agresivos, seguir sus instrucciones de manejo y conocer los símbolos de peligrosidad y toxicidad.

Emplear materiales exentos de emanaciones nocivas, resistentes a las variaciones de temperatura y duraderos.

Aislar, cerrar y etiquetar adecuadamente los recipientes de productos peligrosos.



BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN Y DE LOS RESIDUOS

Realizar campañas de información entre los empleados para la minimización y correcta gestión de los residuos y la contaminación.

Utilizar productos con capacidad para ser reciclados posteriormente.

Gestionar los residuos de forma que se eviten daños ambientales y a la salud, principalmente en pequeños establecimientos de restauración, bares, cafeterías, etc., que, por sus características de espacio, presentan una mayor problemática que los hoteles.

Recoger información sobre las características de los residuos y de los requisitos para su correcta gestión.

Presentar por separado o en recipientes especiales los residuos susceptibles de distintos aprovechamientos o que sean objeto de recogidas específicas.

Depositar los residuos en los contenedores determinados para ello.

Cumplir las pautas establecidas por la administración local en el caso de residuos objeto de servicios de recogida especial.

Mantener los contenedores de basura higiénicamente limpios para evitar malos olores y la aparición de insectos y roedores.

Los residuos peligrosos (tóner, tubos fluorescentes, pilas, etc.) se depositarán en un Punto Limpio o se entregarán a gestores autorizados.

Rechazar los materiales que dan lugar a residuos peligrosos cuando han sido usados.

Almacenar los aceites usados de cocina en contenedores estancos para entregar a gestores autorizados en lugar de verterlos a la red de saneamiento público.

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

Reducir las emisiones de ruidos empleando los equipos y utensilios menos ruidosos y realizando un mantenimiento adecuado de los mismos.

Cumplir escrupulosamente la legislación acústica local, principalmente en lo concerniente a los horarios nocturnos.

No verter a colectores públicos materiales que impidan el correcto funcionamiento de los mismos, como aceites usados, productos corrosivos, pinturas, etc.



BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

GESTIÓN DEL ESPACIO OCUPADO

Evitar derrames y vertidos líquidos o gaseosos combustibles, inflamables, explosivos, irritantes, corrosivos o tóxicos, tomando las medidas oportunas.

Difundir las buenas prácticas ambientales mediante señalización específica para los visitantes.

Promover actividades de educación ambiental en las instalaciones como alternativa a otras actividades más impactantes para el medio.

Fomentar en los centros turísticos actividades de ocio y diversión respetuosas con el medio ambiente: gimnasia, paseos a pie o en bicicleta, equitación, visita a lugares de interés ambiental, etc.

Ofertar productos de ocio y turismo respetuosos con el medio ambiente, evitando actividades potencialmente agresivas con el entorno en espacios naturales de alta sensibilidad.

Evitar deportes y actividades que suponen un gran impacto sobre la naturaleza: trial, motos acuáticas, todoterreno, etc.

Sustituir las zonas asfaltadas por losas o materiales que permitan el filtrado del agua. Se estudiará este aspecto en el caso de remodelación o nueva construcción de centros turísticos.

Evitar, en el caso de nuevas instalaciones, modificaciones que puedan favorecer la pérdida de suelo por erosión.

Tender a la creación de paisajes armónicos e integrados en el medio, teniendo en cuenta factores como el clima, la vegetación autóctona y los usos tradicionales.

Realizar, en el caso de nuevas instalaciones, la construcción bajo criterios de sostenibilidad (instalación eléctrica e hídrica de bajo consumo).

Respetar la normativa urbanística de cada territorio.

Emplear materiales tradicionales de la región que permitan una correcta integración de las construcciones en el medio y con la arquitectura autóctona.

Plantar árboles en los jardines para crear zonas de umbría. Reduce la temperatura del suelo y disminuye las pérdidas de agua por evaporación.

Optimizar el uso de fertilizantes y herbicidas en áreas ajardinadas, puesto que evita la contaminación de suelos y acuíferos.



DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA VIDA DIARIA

- 1 Reduce, reutiliza y recicla lo máximo posible.
- 2 Consume la energía necesaria sin despilfarrar.
- 3 Separa tus residuos y llévalos al contenedor o Punto Limpio adecuado.
- 4 No utilices el automóvil cuando no sea necesario.
- 5 No emplees los electrodomésticos a media carga.
- 6 No uses indiscriminadamente el desagüe para deshacerte de tus desperdicios.
- 7 El ruido también es una forma de contaminación. Procura producir el mínimo posible.
- 8 Practica medidas de ahorro de agua.
- 9 No utilices productos agresivos con el medio ambiente.
- 10 Tus residuos peligrosos deben ser gestionados por una entidad autorizada.

AUTOEVALUACIÓN

- 1 ¿Se ha realizado un inventario inicial de consumos de materias primas y de los residuos que se generan en tu restaurante, bar, cafetería, hotel o agencia de viajes? Reflexiona sobre ello y haz una valoración razonada.
- 2 ¿Los residuos peligrosos se gestionan por los cauces adecuados? Pon un ejemplo.
- 3 ¿Cuál es el combustible que se emplea en la cocina del hotel? ¿Qué problemas ambientales podría causar?
- 4 Establece una serie de medidas de ahorro de electricidad, según tipo de dispositivo, situación, consumo, horario, etc.
- 5 ¿Qué tipo de gestión se realiza con los residuos de aceites usados, papel, cartón, pilas, orgánicos, vidrio y envases? ¿Se lleva a cabo una recogida selectiva de los mismos?
- 6 ¿Existen dispositivos de ahorro de agua en tu instalación turística? ¿Cuáles?
- 7 ¿Las rutas ecuestres y sendas están documentadas y registradas? Pon un ejemplo.
- 8 ¿Se entregan a un gestor autorizado los residuos de tubos fluorescentes producidos en tu actividad turística ? ¿Y los aceites de cocina de tu restaurante? ¿Qué ocurre con estos productos?
- 9 ¿Existe información pública para los usuarios sobre las medidas de ahorro energético en las habitaciones? Indica cómo podría hacerse.
- 10 ¿Se utilizan sistemas de aislamiento en tu instalación para ahorrar energía?

WEB'S DE INTERÉS

Ministerio de Medio Ambiente: www.mma.es
Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales: www.mtas.es
Instituto Nacional de Empleo: www.inem.es
Unidad Administradora del Fondo Social Europeo:
www.mtas.es/uafse/

Enlaces de administraciones ambientales autonómicas:

Junta de Andalucía: www.cma.junta-andalucia.es
Gobierno de Aragón: www.aragob.es/ambiente/index.htm
Gobierno del Principado de Asturias:
www.princast.es/mediambi/siapa/
Gobierno de les Illes Balears: <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/agricul/medioambiente
Junta de Castilla y León: www.jcyl.es/jcyl-client/jcyl/cmaot
Generalitat de Catalunya: www.gencat.es/mediamb
Ciudad Autónoma de Ceuta:
www.ciceuta.es/consejerias/csj-medioambien/medioambiente.htm
Junta de Extremadura: www.juntaex.es/consejerias/aym
Xunta de Galicia: www.xunta.es/conselle/cma
Comunidad de Madrid: <http://medioambiente.madrid.org>
Comunidad Autónoma de la Región de Murcia: www.carm.es/cagr/
Ciudad Autónoma de Melilla: www.camelilla.es
Gobierno de Navarra: www.cfnavarra.es/medioambiente
Comunidad Autónoma de La Rioja: www.larioja.org/ma
Gobierno Vasco: www.euskadi.net/medio_ambiente
Generalitat Valenciana: www.cma.gva.es

Enlaces sectoriales:

Cámaras de Comercio. Bolsas de Subproductos:
www.camaras.org/bolsa
Buscador de legislación europea:
www.europa.eu.int/eur-lex/es/index.html
Plan Integral de Calidad del Turismo Español (PCTE 2000):
www.mcx.es/turismo/PCTE2000/
Proyecto Municipio Verde:
www.mcx.es/turismo/MunicipioVerde/Default.htm
Secretaría de Estado de Comercio, Turismo y Pyme:
www.mcx.es/turismo/

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

- Reglamento (CE) 761/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de marzo, por el que se permite que todas las organizaciones se adhieran con carácter voluntario a un sistema comunitario de gestión y auditorías medioambientales (EMAS).
- Reglamento (CE) 1980/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, relativo a un sistema comunitario revisado de concesión de etiqueta ecológica.
- Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control integrados de la Contaminación.
- Ley 6/2001, de 8 de mayo, de modificación del Real Decreto Legislativo 1302/1986, de 28 de junio, de Evaluación de Impacto Ambiental.
- Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos.
- Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas.

AGRADECIMIENTOS

Los Manuales de Buenas Prácticas para las diferentes familias profesionales se han realizado a partir de las distintas publicaciones técnicas y divulgativas proporcionadas por las administraciones ambientales de la Generalitat Valenciana, Gobierno de Navarra, Comunidad de Madrid, Generalitat de Catalunya, Xunta de Galicia, Gobierno de La Rioja y Región de Murcia.

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

PRODUCE:



www.analiter.net