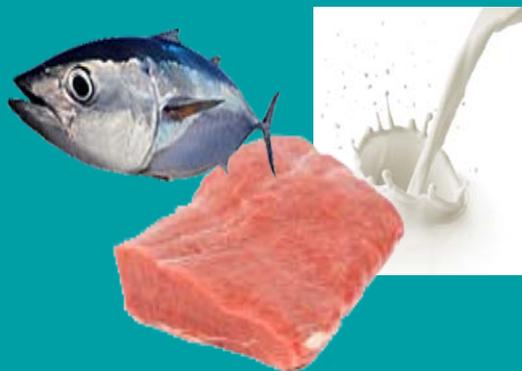


# Higiene en el TRANSPORTE de Productos Alimenticios PERECEDEROS

## Mercancías perecedoras

Son aquellas que necesitan una regulación de temperatura para su transporte



Fecha: 15/05/2013

GENERAL MANTENIMIENTO CADENA DE FRÍO LIMPIEZA CARGA Y DESCARGA  
DURANTE EL TRANSPORTE TRAZABILIDAD TRANSPORTISTA

## De forma general es necesario saber:

El vehículo debe estar provisto de una **tarjeta ATP de señalización del vehículo** (Autorización para el Transporte de Perecederos) y una **certificación de conformidad** para vehículos especiales destinados al transporte de mercancías perecedoras.

### REGISTRO SANITARIO

Las empresas dedicadas al **transporte de productos alimenticios** deben incluirse en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos** (RD 191/2011).

Deberán indicar el o los tipos de transporte de mercancías que realiza dentro de la **clasificación establecida en función del riesgo sanitario**:

- ✓ **Transporte de productos alimenticios a temperatura regulada** (distintos de granulados, líquidos o en polvo, a granel).
- ✓ **Transporte de productos alimenticios sin control de temperatura** (distintos de granulados, líquidos o en polvo, a granel).
- ✓ **Transporte de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.**

### Tipos de vehículos que se utilizan para el transporte de mercancías perecedoras

- ✓ **Vehículo Isothermo:** con caja cerrada mediante paneles, puertas, suelo y techo que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior.
- ✓ **Vehículo Refrigerado:** Vehículo isothermo provisto de una fuente de frío no mecánica, por ejemplo placas eutécticas, depósitos de hielo seco, etc.
- ✓ **Vehículo Frigorífico:** Vehículo isothermo provisto de un dispositivo de producción de frío mecánico (compresor, máquina de absorción, etc.).
- ✓ **Vehículo Calorífico:** Vehículo isothermo provisto de un dispositivo de producción de calor.



# Higiene en el TRANSPORTE de productos alimenticios PERECEDEROS

## ¿Cómo se garantiza la HIGIENE?

### Temperatura de los alimentos:

- Cremas heladas -20°C
- Pescados, moluscos, crustáceos congelados o ultracongelados -18°C
- Productos ultracongelados -18°C
- Mantequilla congelada -10°C
- Resto de productos congelados -12°C
- Despojos rojos + 3°C
- Mantequilla +6°C
- Productos de caza +4°C
- Leche en cisternas +4°C/Leche industrial +6°C
- Productos lácteos refrigerados +4°C
- Pescados, moluscos y crustáceos en hielo fundente o Tª de hielo fundente
- Carne y preparados de carne +7°C
- Aves y conejos +4°C



GENERAL MANTENIMIENTO CADENA DE FRÍO LIMPIEZA CARGA Y DESCARGA  
DURANTE EL TRANSPORTE TRAZABILIDAD TRANSPORTISTA

## Requisitos

### MANTENIMIENTO CADENA DE FRÍO

- ✓ Se contará con un **dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura** en el interior de la caja del vehículo en un lugar fácilmente visible.
- ✓ El control del mantenimiento de la cadena de frío se podrá realizar a través de la comprobación visual de la temperatura de los termómetros, registrándola en el **registro del control de temperaturas.**
- ✓ En el caso de disponer de **registro gráfico o informatizado** de las temperaturas se deberán **comprobar los resultados** registrados de las medidas.
- ✓ Los vehículos que tienen obligatoriedad de usar un **termógrafo** son:
  - a) Refrigerante Reforzado, Clase C RRC
  - b) Frigorífico Reforzado, Clase C FRC
  - c) Frigorífico Reforzado, Clase F FRFEstos vehículos tienen la obligación de revisar los termógrafos cada 2 años (Orden ITC/3701/2006).
- ✓ Cuando **no se realice transporte de productos ultracongelados o cuando se realice distribución local** será suficiente un **termómetro.**

### LIMPIEZA

- ✓ Los **contenedores de los vehículos** estarán en todo momento **limpios.**
- ✓ **No se encontrarán objetos ajenos a la actividad en la caja del vehículo;** habrá ausencia de contaminación macroscópica y de olores extraños.

### CARGA Y DESCARGA

- ✓ **Efectuarlas tan rápidamente como sea posible,** de forma que no se produzca una elevación de la temperatura.
- ✓ La **estiba** de la carga deberá realizarse de forma que se asegure convenientemente la **circulación del aire.**



# ¿Cómo se garantiza la HIGIENE?

## Requisitos

### CARGA Y DESCARGA

- ✓ Los **productos que no estén contenidos en un embalaje** resistente que los protejan, no deberán nunca depositarse en el suelo.
- ✓ El momento de la **descarga la temperatura de los productos no deberá ser superior a la exigida** teniendo en cuenta las tolerancias admitidas.

### DURANTE EL TRANSPORTE

- ✓ Se debe **mantener la temperatura exigida**.
- ✓ Se **cerrarán las puertas** cuando no se estén haciendo operaciones de carga y descarga.
- ✓ Se deberá tener especial cuidado en que los productos **no envasados ni embalados contacten con el suelo o las paredes** durante el transporte.

### INCOMPATIBILIDADES

- ✓ **Respetar las incompatibilidades de los productos por temperaturas distintas**, por desprendimiento de olores, gases, etc.
- ✓ **Cuando se utilice el mismo receptáculo** para el transporte de alimentos, existirá una **separación efectiva** de los mismos.
- ✓ Para evitar la contaminación cruzada **no se transportarán productos crudos con otros listos para el consumo**.
- ✓ **No está permitido transportar personas o animales** en las cajas de los vehículos.
- ✓ Se podrán realizar **cargas de otro tipo de mercancías distintas de los alimentos**, aprovechando los **retornos o trayectos en vacío** siempre que no puedan alterar los productos alimenticios (**efectuar siempre una limpieza eficaz** entre las cargas).



# Higiene en el TRANSPORTE de productos alimenticios PERECEDEROS

## Te puede interesar

Agrupación Alavesa de Transportes

ASETRAVI-Asociación Empresarial de Transportes de Bizkaia

EGAS-Sindicato Vasco de Transportistas

Federación de Cooperativas de Transporte de Euskadi

GUITRANS- Asociación Empresarial Guipuzcoana de Transporte de Mercancías por Carretera.

HIRU-Euskal Herriko Garraiolarien Sindikatua



GENERAL MANTENIMIENTO CADENA DE FRÍO LIMPIEZA CARGA Y DESCARGA  
DURANTE EL TRANSPORTE TRAZABILIDAD TRANSPORTISTA

## Requisitos

### TRAZABILIDAD

- ✓ Utilizar el **documento de control de transportes de mercancía** por carretera (Orden FOM/2861/2012), donde se recogen datos como la empresa cargadora, destinatario, mercancía, lugares de origen y destino de la expedición, peso en Kg, fecha de carga, fecha de descarga, etc.

### TRANSPORTISTA

- ✓ **Conocerá las normas de higiene básicas y asistirá a cursos de formación** (se registrarán los cursos de formación a los que se ha asistido y/o se guardarán los certificados de asistencia).



### Normativa

- Orden FOM/2861/2012, de 13 de diciembre, por la que se regula el documento de control administrativo exigible para la realización de transporte público de mercancías por carretera. (Aplicable a partir del 5/07/2013, hasta esa fecha está en vigor la Orden FOM/238/2003).
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Orden ITC/3701/2006, de 22 de noviembre, por la que se regula el control metrológico del Estado de los registradores de temperatura y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada.
- Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.
- Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimentarios a Temperatura Regulada.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.