

Bones pràctiques d'higiene en el transport d'aliments



Generalitat
de Catalunya

Salut/Agència Catalana
de Seguretat Alimentària

Crèdits

Autors:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Alguns drets reservats

© 2021, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina web de [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Edita:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

1ª edició:

Barcelona, novembre de 2021.

Disseny gràfic i maquetació:

Vincent Agència

Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut



Introducció

El Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària, estableix a l'article 14, sobre requisits de seguretat alimentària, que **no es poden comercialitzar aliments que no siguin segurs**.

Així mateix, a l'article 17, **sobre responsabilitats**, estableix que l'operador econòmic ha d'assegurar que en les fases de producció, transformació i **distribució** els aliments cal que compleixin els requisits de la legislació alimentària i, a l'article 18, sobre **traçabilitat**, estableix que a totes les etapes de producció, transformació i **distribució** l'operador econòmic ha d'assegurar la traçabilitat dels aliments.

El capítol IV de l'annex II del Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, estableix els requisits que ha de complir el transport d'aliments. En el punt 4 s'especifica que els productes alimentaris a granel en estat líquid, granulat o en pols s'han de transportar en **receptacles, contenidors o cisternes reservats per al seu transport** i que en els contenidors ha de figurar una indicació, clarament visible i indeleble, en una o diverses llengües comunitàries, sobre la seva utilització per al transport de productes alimentaris, o bé la indicació **"Exclusivament per a productes alimentaris"**.

El transport d'aliments és una fase més de la cadena alimentària que l'operador ha de considerar per incloure-la dins de la seva anàlisi de perills i evitar que es produeixi alguna contaminació dels productes alimentaris transportats.

La responsabilitat de transportar productes segurs en la fase del transport ha de ser compartida entre l'expedidor, el transportista i el receptor.

Aquest document és una guia breu per orientar els operadors econòmics encarregats del transport d'aliments en tots els aspectes que han de contribuir a garantir la seguretat dels productes transportats.



Condicions d'higiene en el transport d'aliments

El personal encarregat del transport d'aliments ha de disposar de la formació, les instruccions i la supervisió necessàries per complir els requisits d'higiene durant el transport, en especial pel que fa a la higiene i la manipulació dels aliments, les temperatures aplicables, les incompatibilitats entre les càrregues, la traçabilitat, i les condicions de neteja i desinfecció dels vehicles.

Quan els vehicles o contenidors transportin altres productes diferents d'aliments, o per al transport d'aliments de diferent naturalesa a la vegada, hi ha d'haver-hi, si és necessari, una **separació efectiva** entre els productes.

Els productes alimentaris s'han de **col·locar i protegir** de manera que es redueixi al mínim el risc de contaminació.

En el transport s'ha de **garantir la temperatura** requerida dels productes i aquesta s'ha de poder comprovar. En el cas de productes envasats amb necessitats de transport a temperatures diferents, el transport s'ha de realitzar a la temperatura més baixa requerida.

Aliment	Temperatura de refrigeració
Carn d'ungulats domèstics i de caça major	Igual o inferior a 7 °C
Menuts d'ungulats domèstics i ocells	Igual o inferior a 3 °C
Carn d'ocell, lagomorfs, de caça menor	Igual o inferior a 4 °C
Preparats de carn	Igual o inferior a 4 °C
Carn picada	Igual o inferior a 2 °C
Mol·luscos bivalves vius i productes de la pesca que es mantinguin vius	Temperatura que no n'afecti negativament la innocuïtat i viabilitat
Productes de la pesca frescos, productes de la pesca no transformats descongelsats, crustacis i mol·luscos cuits i refrigerats	0 °C - 4 °C
Llet crua	1 °C - 4 °C
Productes de pastisseria farcits (excepte que siguin estables a temperatura ambient)	Igual o inferior a 4 °C
Menjar preparat refrigerat amb una vida útil de més de 24 hores	Igual o inferior a 4 °C
Menjar preparat refrigerat amb una vida útil de menys de 24 hores	Igual o inferior a 8 °C

No cal disposar d'un termògraf en el cas del repartiment urbà en què els vehicles retornen sistemàticament a la seva base d'origen durant el mateix dia.

Abans de la càrrega el transportista ha de comprovar que el receptacle es troba net i sense restes de residus de productes de neteja i desinfecció.

Durant les operacions de càrrega i descàrrega s'ha d'evitar la contaminació dels productes i, en el cas d'aliments que necessiten una determinada temperatura, les operacions s'han de fer tan ràpid com sigui possible a fi que estiguin durant el mínim temps exposats a la temperatura ambient. I, en el cas d'aliments que no tinguin un embalatge resistent, no es poden depositar mai al terra.

Neteja i desinfecció del receptacle del vehicle o contenidor

Els receptacles dels vehicles o contenidors han d'estar sempre nets per protegir de la contaminació els aliments transportats.

El transport d'aliments no envasats requereix que es duguin a terme una neteja i desinfecció del receptacle o contenidor.

Els productes per a aquesta neteja i desinfecció han de ser aptes per a ús alimentari i l'aigua que s'hi utilitza ha de ser potable.

El personal encarregat de la neteja ha de tenir la **formació, les instruccions i la supervisió adequades** per a una neteja i desinfecció correcta i eficaç. S'ha de prestar especial atenció a les prescripcions d'ús per a cada desinfectant, especialment quan s'apliquin sobre superfícies que poden entrar en contacte amb els aliments. En cap cas es poden fer la neteja i la desinfecció en presència d'aliments.

Metodologia: primer, se n'ha de fer la neteja amb un detergent a fi d'eliminar la brutícia i les partícules grosses i, després, cal aplicar-hi el desinfectant a fi d'eliminar qualsevol microorganisme. És important que s'actui tenint en compte aquest ordre de neteja abans de la desinfecció, perquè, si no, la brutícia pot interferir amb els desinfectants i minimitzar-ne l'eficàcia.

Els desinfectants s'han de deixar actuar el temps indicat pel fabricant. S'ha de realitzar una bona esbandida del receptacle per eliminar restes de desinfectant. El receptacle ha d'estar ben sec abans de tornar-se a carregar.

Tant la metodologia com els productes emprats i la freqüència de la neteja i desinfecció han d'estar recollits per escrit en els procediments d'autocontrol del responsable del transport.

En el cas de les cisternes de transport de productes alimentaris a granel, s'han de netejar i desinfectar abans de fer-hi la càrrega d'un altre producte alimentari a granel i amb productes aptes per a ús alimentari i específics per a la naturalesa del producte.


Per al cas de productes protegits envasats n'hi ha prou amb una neteja amb la freqüència adequada.

Traçabilitat i documentació d'acompanyament

Les empreses que es dediquen al transport d'aliments han d'assegurar la traçabilitat dels aliments transportats, de manera que han de poder identificar qui els han subministrat i quin n'és el destí.

Aquesta informació ha d'estar documentada i disponible per a les autoritats de control. El temps d'arxivament de la documentació l'ha de determinar cada empresa en funció de les característiques tècniques o comercials dels productes.

La documentació relativa a la traçabilitat ha d'incloure les dades següents:

- 
- ▶ Nom del transportista.
 - ▶ Matrícula del vehicle.
 - ▶ Identificació de la càrrega.
 - ▶ Origen i destí de la càrrega.
 - ▶ Data del transport.
 - ▶ Qualsevol observació informació que es consideri útil a aquest efecte.

En cas que el control es realitzi durant el transport, s'ha de presentar l'albarà que acompanya la mercaderia i, si el transport és en cisterna, a més, cal presentar el corresponent certificat de neteja o document acreditatiu.

En cas del repartiment a domicili, només cal assegurar la traçabilitat de la càrrega cap endarrere, és a dir, no és necessari que es registrin les dades del consumidor final, si es tracta d'una persona física.

Estiba i compatibilitats de producte

Els aliments que per les seves característiques no vagin degudament protegits amb un envàs o embalatge no es poden col·locar directament sobre el terra de la caixa del vehicle, ni sobre qualsevol tipus de protecció de la caixa susceptible de ser trepitjada.

L'estiba dels productes ha de ser adequada per garantir la seva integritat i evitar la contaminació. En el cas de productes alimentaris envasats que es transportin amb altres productes no alimentaris, ha d'haver-hi una separació efectiva per evitar contaminacions.

En cas que, per aprofitar el trajecte, els aliments es transportin amb altres aliments que, per raons comercials, s'han de rebutjar o s'han de retornar a l'origen, aquest transport es pot realitzar quan es tracti de productes que no puguin contaminar ni els aliments transportats ni les superfícies del receptacle. I s'ha de garantir que estan ben separats i identificats a fi d'evitar confusions i/o contaminacions.

Transport en cisternes

Les cisternes que transporten aliments han de ser exclusives per a ús alimentari i cal que portin clarament visible i indeleble la llegenda, en una o diverses llengües comunitàries, sobre la seva utilització per al transport de productes alimentaris, o bé la indicació **“Exclusivament per a productes alimentaris”**.

En el cas d'empreses que disposin tant de cisternes d'ús alimentari i com de cisternes d'ús no alimentari, han d'establir un procediment que permeti assegurar i verificar que no es destinen a transport alimentari les cisternes que no són d'ús exclusiu per a ús alimentari.



Exclusivament per a productes alimentaris

Servei a domicili al detall

Els aliments, durant el seu transport, han d'anar protegits per evitar contaminacions.

El vehicle, contenidor o bossa ha d'estar en perfecte estat d'higiene i de manteniment.

Durant el transport, s'han de respectar les temperatures dels productes a fi de no trencar la cadena de fred. Si no es disposa d'un vehicle frigorífic, es poden fer servir contenidors o bosses isotèrmiques, sempre que la durada del transport sigui la mínima possible i mai no se sobrepassi l'hora i mitja.

Les operacions de càrrega i descàrrega s'han de fer amb la màxima celeritat a fi de minimitzar el temps d'exposició dels productes a temperatura no refrigerada.

El personal encarregat del transport cal que mantingui en tot moment bones pràctiques higièniques i ha de disposar de gel hidroalcohòlic per garantir sempre la higiene de les mans, si no es disposa d'altres mitjans com aigua i sabó.



Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (RSIPAC-RGSEAA)

Les empreses de transport d'aliments amb seu social a Espanya s'han d'inscriure al Registre general sanitari d'establiments alimentaris i aliments (RSIPAC-RGSEAA). No s'hi inscriuen els contenidors o caixes de transport, sinó les empreses o treballadors autònoms titulars al servei d'altres empreses (no de consumidor final).

En el cas d'empreses de transport que subcontractin el seu servei a una altra empresa, ambdues s'han d'inscriure al RSIPAC-RGSEAA.

Per a més informació sobre les condicions de registre consulteu el capítol referent al transport de la [Guia del Registro Sanitario](#), de l'AESAN.

La sol·licitud per inscriure l'activitat de transport d'aliments al Registre oficial s'ha de fer a través del [portal de tràmits de la Generalitat de Catalunya](#).

Vehicles de transport de productes alimentaris peribles

Per al transport de productes alimentaris peribles, els vehicles han de disposar del certificat o placa de conformitat i de la placa d'identificació i cal que estiguin al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITV).





Se n'ha de realitzar la tramitació a través dels [organismes de control](#) designats per l'autoritat competent, que és el [Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya](#).

Placa d'identificació:

Indica la categoria del vehicle i hi va fixada externament.

Exemple: frigorífic classe B, vàlid fins al setembre de 2009



Classe		Sigles		Temperatura	
I - ISOTERM		N - Normal	IN		
		R - Reforçat	IR		
R - REFRIGERANT		N - Normal	A	RNA	La T no superarà els 7°C
		R - Reforçat		RRA	
		R - Reforçat	B	RRB	La T no superarà els -10°C
		R - Reforçat	C	RRC	La T no superarà els -20°C
		N - Normal	D	RND	La T no superarà els 0°C
		R - Reforçat		RRD	
F - FRIGORÍFIC		N - Normal	A	FNA	Pot mantenir T entre 12°C i 0°C
		R - Reforçat		FRA	
		R - Reforçat	B	FRB	Pot mantenir T entre 12°C i -10°C
		R - Reforçat	C	FRC	Pot mantenir T entre 12°C i -20°C
		N - Normal	D	FND	Pot mantenir T per sota de 0°C
		R - Reforçat		FRD	
		R - Reforçat	E	FRE	Pot mantenir per sota de -10°C
		R - Reforçat	F	FRF	Pot mantenir per sota de -20°C
C - CALORÍFIC		N - Normal	A	CNA	Pot pujar T a 12°C per -10°C exterior
		R - Reforçat		CRA	
		R - Reforçat	B	CRB	Pot pujar T a 12°C per -20°C exterior

Certificat de conformitat:

El certificat o placa de conformitat és obligatori per a tots els vehicles matriculats a Espanya per poder transportar productes alimentaris peribles. Les dades que recull són les que es plasmen a la següent figura.

a	ATP AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCIAS PERECEDERAS
b	AUTORIZACIÓN: [GB-LR-456789] *
c	VEHÍCULO: [AB12C987] *
d	IDENTIFICACIÓN ATP: [RNA] *
e	VÁLIDO HASTA EL: [11-1985] *

Font: Guía de normas de higiene para el transporte de productos alimenticios y requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC. Consejería de Sanidad, Comunidad de Madrid.

*Les dades que figuren dins els claudàtors són a títol d'exemple.

Definicions

Aliment o producte alimentós: qualsevol substància o producte destinat a ser ingerit per al consum humà tant si ha estat transformat com si no (matèria primera). No s'hi inclouen: pinso animal, medicaments, tabac, animals vius, plantes abans de la collita.

ATP: Acord sobre transport internacional de mercaderies peribles i sobre vehicles utilitzats en aquests transports, fet a Ginebra l'1 de setembre de 1970.

Mercaderies peribles: les incloses en l'Acord de transport internacional de mercaderies peribles (ATP) que calgui transportar en vehicles a temperatura regulada.

Mitjà de transport d'aliments: comprèn vehicles de transport d'aliments o receptacles que entrin en contacte amb els aliments (com ara els contenidors i les cisternes).

Vehicles amb temperatura dirigida:

Vehicle isoterm: vehicle la caixa del qual està construïda amb material aïllant, de manera que limita l'intercanvi de calor entre l'interior i l'exterior.

Vehicle refrigerant: vehicle isoterm que, amb l'ajut d'una font de fred (gel hídic, plaques eutèctiques, gel carbònic, gasos líquats) diferent d'un equip mecànic, pot fer baixar la temperatura del receptacle del vehicle i mantenir-la a les següents temperatures segons la classe del vehicle:

- Classe A: <7 °C.
- Classe B: ≤10 °C.
- Classe C: ≤20 °C.
- Classe D: <0 °C.

Vehicle frigorífic: vehicle isoterm proveït d'un dispositiu de producció de fred individual o col·lectiu per a diversos vehicles (grup mecànic de compressió, màquina d'absorció, etc.), que permet disminuir la temperatura del receptacle del vehicle i mantenir-la a les següents temperatures segons la classe del vehicle:

- Classe A: entre 12 i 0 °C.
- Classe B: entre 12 i 10 °C.
- Classe C: entre 12 i 20 °C.
- Classe D: <0 °C.
- Classe E: ≤10 °C.
- Classe F: ≤20 °C.

Vehicle calorífic: vehicle isoterm proveït d'un dispositiu de producció de calor que permet elevar la temperatura a l'interior de la caixa buida i mantenir-la durant almenys 12 hores, i sense proveir-se de carburant, a un valor pràcticament constant i no inferior als 12 °C.

Traçabilitat: la possibilitat de trobar i seguir el rastre, a través de totes les etapes de producció, transformació i distribució, d'un aliment o una substància destinada a ser incorporada en un aliment o amb probabilitat de ser-ho.

Neteja: procediment pel qual s'eliminen la brutícia i la matèria orgànica.

Desinfecció: procediment pel qual s'eliminen o inactiven els microorganismes.

Normativa i documents de referència

[Reglament \(CE\) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002](#), pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

[Reglament \(CE\) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004](#), relatiu a la higiene dels productes alimentosos.

[Reglament \(CE\) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004](#), pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

[Reial decret 237/2000, de 18 de febrer](#), pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions.

[Reial decret 1202/2005, de 10 de octubre](#), sobre el transport de mercaderies peribles i els vehicles especials utilitzats en aquests transports, per la qual es regula el document de control administratiu exigible per a la realització de transport públic de mercaderies per carretera.

[ATP](#), Acord sobre transports internacionals de mercaderies peribles i sobre vehicles especials utilitzats en aquests transports, fet a Ginebra l'1 de setembre de 1970 (BOE de 22.11.1976; actualització de 23.9.2013, BOE núm. 274, de 15.11.2013).

[Document d'orientació sobre l'aplicació de determinades disposicions del Reglament \(CE\) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.](#)

[Guía del Registro General Sanitario](#). Ministerio de Consumo, AESAN.

[Bones pràctiques en el transport de matèries primeres alimentàries a granel a temperatura no regulada](#). ACSA.

[Guía de normas de higiene para el transporte de productos alimenticios y requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC](#). Consejería de Sanidad, Comunidad de Madrid.

[Fitxa de transport d'aliments a temperatura regulada per a autoventa i repartiment](#). Diputació de Barcelona.
