

Buenas prácticas de higiene en el transporte de alimentos



Generalitat
de Catalunya

Salut/Agència Catalana
de Seguretat Alimentària

Créditos

Autores:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Algunos derechos reservados

© 2021, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Los contenidos de esta obra están sujetos a una licencia de Reconocimiento-NoComercial-SinObresDerivades 4.0 Internacional.

La licencia se puede consultar en la página web de [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Edita:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

1ª edición:

Barcelona, noviembre de 2021.

Diseño gráfico y maquetación:

Vincent Agència

Asesoramiento lingüístico:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut



Introducción

El Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece en el artículo 14, sobre requisitos de seguridad alimentaria, que **no se pueden comercializar alimentos que no sean seguros**.

Asimismo, en el artículo 17, **sobre responsabilidades**, establece que el operador económico tiene que asegurar que en las fases de producción, transformación y **distribución** es necesario que los alimentos cumplan los requisitos de la legislación alimentaria y, en el artículo 18, sobre **trazabilidad**, establece que en todas las etapas de producción, transformación y **distribución** el operador económico tiene que asegurar la trazabilidad de los alimentos.

El capítulo IV del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece los requisitos que tiene que cumplir el transporte de alimentos. En el punto 4 se especifica que los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo se tienen que transportar en **receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte** y que en los contenedores debe figurar una indicación, claramente visible e indeleble, en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación **“Exclusivamente para productos alimenticios”**.

El transporte de alimentos es una fase más de la cadena alimentaria que el operador tiene que considerar para incluirla dentro de su análisis de peligros y evitar que se produzca alguna contaminación de los productos alimenticios transportados.

La responsabilidad de transportar productos seguros en la fase del transporte tiene que ser compartida entre los expedidores, transportistas y receptores.

Este documento es una guía breve para orientar a los operadores económicos encargados del transporte de alimentos en todos los aspectos que tienen que contribuir a garantizar la seguridad de los productos transportados.



Condiciones de higiene en el transporte de alimentos

El personal encargado del transporte de alimentos tiene que disponer de la formación, instrucciones y supervisión necesarias para cumplir los requisitos de higiene durante su transporte, en especial con respecto a la higiene y manipulación de los alimentos, las temperaturas aplicables, las incompatibilidades entre las cargas, la trazabilidad, y las condiciones de limpieza y desinfección de los vehículos.

Cuando los vehículos o contenedores transporten otros productos diferentes de alimentos, o para el transporte de alimentos de diferente naturaleza a la vez, debe existir, si es necesario, una **separación efectiva** entre los productos.

Los productos alimenticios se tienen que **colocar y proteger** de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.

En el transporte se tiene que **garantizar la temperatura** requerida de los productos y esta debe poder comprobarse. En el caso de productos envasados con necesidades de transporte a temperaturas diferentes, el transporte se tiene que realizar a la temperatura más baja requerida.

Alimento	Temperatura de refrigeración
Carne de ungulados domésticos y de caza mayor	Igual o inferior a 7 °C
Despojos de ungulados domésticos y aves	Igual o inferior a 3 °C
Carne de ave, lagomorfos, de caza menor	Igual o inferior a 4 °C
Preparados de carne	Igual o inferior a 4 °C
Carne picada	Igual o inferior a 2 °C
Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos	Temperatura que no afecte negativamente la inocuidad y viabilidad
Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados	0 °C - 4 °C
Leche cruda	1 °C - 4 °C
Productos de pastelería rellenos (excepto que sean estables a temperatura ambiente)	Igual o inferior a 4 °C
Comida preparada refrigerada con una vida útil de más de 24 horas	Igual o inferior a 4 °C
Comida preparada refrigerada con una vida útil de menos de 24 horas	Igual o inferior a 8 °C

No es necesario disponer de un termógrafo en el caso del reparto urbano en que los vehículos retornan sistemáticamente a su base de origen durante el mismo día.

Antes de la carga el transportista tiene que comprobar que el receptáculo se encuentra limpio y sin restos de residuos de productos de limpieza y desinfección.

Durante las operaciones de carga y descarga se tiene que evitar la contaminación de los productos y, en el caso de alimentos que necesitan una determinada temperatura, las operaciones deben realizarse lo más rápido posible a fin de que estén durante el mínimo tiempo expuestos a la temperatura ambiente. Y, en el caso de alimentos que no tengan un embalaje resistente, nunca se pueden depositar en el suelo.

Limpieza y desinfección del receptáculo del vehículo o contenedor

Los receptáculos de los vehículos o contenedores tienen que estar siempre limpios para proteger de la contaminación los alimentos transportados.

El transporte de alimentos no envasados requiere que se lleven a cabo una limpieza y desinfección del receptáculo o contenedor.

Los productos para dicha limpieza y desinfección tienen que ser aptos para uso alimentario y el agua que se utiliza debe ser potable.

El personal encargado de la limpieza debe tener **la formación, las instrucciones y la supervisión adecuadas** para una limpieza y desinfección correcta y eficaz. Se tiene que prestar especial atención a las prescripciones de uso para cada desinfectante, especialmente cuando se apliquen sobre superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos. En ningún caso se pueden efectuar la limpieza y desinfección en presencia de alimentos.

Metodología: primero, debe realizarse la limpieza con un detergente con el fin de eliminar la suciedad y las grandes partículas y, después, hay que aplicar el desinfectante con el fin de eliminar cualquier microorganismo. Es importante que se actúe teniendo en cuenta este orden de limpieza antes de la desinfección, porque, si no, la suciedad puede interferir con los desinfectantes y minimizar su eficacia.

Los desinfectantes se tienen que dejar actuar el tiempo indicado por el fabricante. Se debe realizar un buen aclarado del receptáculo para eliminar restos de desinfectante. El receptáculo tiene que estar bien seco antes de volver a cargarse.

Tanto la metodología como los productos utilizados y la frecuencia de la limpieza y desinfección tienen que estar recogidos por escrito en los procedimientos de autocontrol del responsable del transporte.

En el caso de las cisternas de transporte de productos alimenticios a granel, se tienen que limpiar y desinfectar antes de efectuar la carga de otro producto alimenticio a granel y con productos aptos para uso alimentario y específicos para la naturaleza del producto.


Para el caso productos protegidos envasados es suficiente con una limpieza con la frecuencia adecuada.

Trazabilidad y documentación de acompañamiento

Las empresas que se dedican al transporte de alimentos tienen que asegurar la trazabilidad de los alimentos transportados, de forma que deben poder identificar a quién los han suministrado y cuál es su destino.

Esta información tiene que estar documentada y disponible para las autoridades de control. El tiempo de archivo de la documentación debe ser determinado por cada empresa en función de las características técnicas o comerciales de los productos.

La documentación relativa a la trazabilidad debe incluir los siguientes datos:

- 
- ▶ Nombre del transportista.
 - ▶ Matrícula del vehículo.
 - ▶ Identificación de la carga.
 - ▶ Origen y destino de la carga.
 - ▶ Fecha del transporte.
 - ▶ Cualquier observación o información que se considere útil al efecto.

En caso de que el control se realice durante el transporte, se tiene que presentar el albarán que acompaña la mercancía y, si el transporte es en cisterna, además, hay que presentar el correspondiente certificado de limpieza o documento acreditativo.

En caso del reparto a domicilio, solo hay que asegurar la trazabilidad de la carga hacia atrás, es decir, no es necesario que se registren los datos del consumidor final, si se trata de una persona física.

Estiba y compatibilidades de producto

Los alimentos que por sus características no vayan debidamente protegidos con un envase o embalaje no se pueden colocar directamente sobre el suelo de la caja del vehículo, ni sobre cualquier tipo de protección de la caja que pueda ser pisada.

La estiba de los productos tiene que ser adecuada para garantizar su integridad y evitar la contaminación.

En el caso de productos alimenticios envasados que se transporten con otros productos no alimentarios, debe existir una separación efectiva para evitar contaminaciones.

En caso de que, para aprovechar el trayecto, los alimentos se transporten con otros alimentos que, por razones comerciales, se tienen que rechazar o deben devolverse al origen, este transporte se puede realizar cuando se trate de productos que no puedan contaminar ni los alimentos transportados ni las superficies del receptáculo. Y se tiene que garantizar que están bien separados e identificados con el fin de evitar confusiones y/o contaminaciones.

Transporte en cisternas

Las cisternas que transportan alimentos tienen que ser exclusivas para uso alimentario y es necesario que lleven claramente visible e indeleble la leyenda, en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación **“Exclusivamente para productos alimenticios”**.

En el caso de empresas que dispongan tanto de cisternas de uso alimentario y como de cisternas de uso no alimentario, tienen que establecer un procedimiento que permita asegurar y verificar que no se destinan a transporte alimentario las cisternas que no son de uso exclusivo para uso alimentario.



Exclusivamente para productos alimenticios

Servicio a domicilio minorista

Los alimentos, durante su transporte, tienen que ir protegidos para evitar contaminaciones.

El vehículo, contenedor o bolsa debe estar en perfecto estado de higiene y de mantenimiento.

Durante el transporte, se tienen que respetar las temperaturas de los productos con el fin de no romper la cadena de frío. Si no se dispone de un vehículo frigorífico, se pueden utilizar contenedores o bolsas isotérmicas, siempre que la duración del transporte sea la mínima posible y nunca se sobrepase la hora y media.

Las operaciones de carga y descarga se tienen que efectuar con la máxima celeridad para minimizar el tiempo de exposición de los productos a temperatura no refrigerada.

El personal encargado del transporte es necesario que mantenga en todo momento buenas prácticas higiénicas y debe disponer de gel hidroalcohólico para garantizar siempre la higiene de las manos, si no se dispone de otros medios como agua y jabón.



Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RSIPAC-RGSEAA)

Las empresas de transporte de alimentos con sede social en España se tienen que inscribir en el Registro general sanitario de establecimientos alimentarios y alimentos (RSIPAC-RGSEAA). No se inscriben en el Registro los contenedores o cajas de transporte, sino las empresas o trabajadores autónomos titulares al servicio de otras empresas (no de consumidor final).

En el caso de empresas de transporte que subcontraten su servicio a otra empresa, ambas se tienen que inscribir en el RSIPAC-RGSEAA.

Para más información sobre las condiciones de registro consulte el capítulo en lo referente al transporte de la [Guía del Registro Sanitario](#), de la AESAN.

La solicitud para inscribir la actividad de transporte de alimentos en el Registro oficial se tiene que efectuar a través del [portal de trámites de la Generalitat de Catalunya](#)

Vehículos de transporte de productos alimenticios perecederos

Para el transporte de productos alimenticios perecederos, los vehículos tienen que disponer del certificado o placa de conformidad y de la placa de identificación y es necesario que estén al día de la inspección técnica de vehículos (ITV).





Se tiene que realizar su tramitación a través de los [organismos de control](#) designados por la autoridad competente, que es el [Departamento de Empresa y Trabajo de la Generalitat de Catalunya](#)

Placa de identificación:

indica la categoría del vehículo y va fijada externamente.

Ejemplo: frigorífico clase B, válido hasta septiembre de 2009



Clase		Siglas		Temperatura
I - ISOTERMO 	N - Normal		IN	
	R - Reforzado		IR	
R - REFRIGERANTE 	N - Normal	A	RNA	La T no superará los 7°C
	R - Reforzado		RRA	
	R - Reforzado	B	RRB	La T no superará los -10°C
	R - Reforzado	C	RRC	La T no superará los -20°C
	N - Normal	D	RND	La T no superará los 0°C
	R - Reforzado		RRD	
F - FRIGORÍFICO 	N - Normal	A	FNA	Puede mantener T entre 12°C y 0°C
	R - Reforzado		FRA	
	R - Reforzado	B	FRB	Puede mantener T entre 12°C y -10°C
	R - Reforzado	C	FRC	Puede mantener T entre 12°C y -20°C
	N - Normal	D	FND	Puede mantener T por debajo de 0°C
	R - Reforzado		FRD	
	R - Reforzado	E	FRE	Puede mantener T por debajo de -10°C
	R - Reforzado	F	FRF	Puede mantener T por debajo de -20°C
C - CALORÍFICO 	N - Normal	A	CNA	Puede subir T a 12°C por -10°C exterior
	R - Reforzado		CRA	
	R - Reforzado	B	CRB	Puede subir T a 12°C por -20°C exterior

Certificado de conformidad:

El certificado o placa de conformidad es obligatorio para todos los vehículos matriculados en España para poder transportar productos alimenticios perecederos. Los datos que recoge son los que se plasman en la siguiente figura.

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

Fuente: 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.

*Los datos que figuran dentro de los corchetes son a título de ejemplo.

Definiciones

Alimento o producto alimenticio: cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido para el consumo humano tanto si ha sido transformado como si no (materia prima). No se incluyen: pienso animal, medicamentos, tabaco, animales vivos, plantas antes de la cosecha.

ATP: Acuerdo sobre transporte internacional de mercancías perecederas y sobre vehículos utilizados en estos transportes, hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970.

Mercancías perecederas: las incluidas en el Acuerdo de transporte internacional de mercancías perecederas (ATP) que haya que transportar en vehículos a temperatura regulada.

Medio de transporte de alimentos: comprende vehículos de transporte de alimentos o receptáculos que entren en contacto con los alimentos (como los contenedores y las cisternas).

Vehículos con temperatura dirigida:

Vehículo isoterma: vehículo cuya caja está construida con material aislante, de forma que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior.

Vehículo refrigerante: vehículo isoterma que, con la ayuda de una fuente de frío (hielo hídrico, placas eutécticas, hielo carbónico, gases licuados) diferente de un equipo mecánico, puede hacer bajar la temperatura del receptáculo del vehículo y mantenerla a las siguientes temperaturas según la clase del vehículo:

- Clase En: <7 °C.
- Clase B: ≤10 °C.
- Clase C: ≤20 °C.
- Clase D: <0 °C.

Vehículo frigorífico: vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción, etc.), que permite disminuir la temperatura del receptáculo del vehículo y mantenerla a las siguientes temperaturas según la clase del vehículo:

- Clase En: entre 12 y 0 °C.
- Clase B: entre 12 y -10 °C.
- Clase C: entre 12 y -20 °C.
- Clase D: <0 °C.
- Clase E: ≤10 °C.
- Clase F: ≤20 °C.

Vehículo calorífico: vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla durante al menos 12 horas, y sin repostar, a un valor prácticamente constante y no inferior a los 12 °C.

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento o una sustancia destinada a ser incorporada a un alimento o con probabilidad de serlo.

Limpieza: procedimiento por el que se eliminan la suciedad y la materia orgánica.

Desinfección: procedimiento por el que se eliminan o inactivan los microorganismos.

Normativa y documentos de referencia

[Reglamento \(CE\) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002](#), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

[Reglamento \(CE\) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004](#), relativo a la higiene de los productos alimenticios.

[Reglamento \(CE\) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004](#), por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

[Real decreto 237/2000, de 18 de febrero](#), por el que se establecen las especificaciones técnicas que tienen que cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

[Real decreto 1202/2005, de 10 de octubre](#), sobre el transporte de mercancías perecederos y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

[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.

[ATP](#), Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en estos transportes, hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970 (BOE de 22.11.1976; actualización de 23.9.2013, BOE nº 274, de 15.11.2013).

[Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento \(CE\) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.](#)

[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.
