Bones pràctiques en el transport de matèries primeres alimentàries a granel a temperatura no regulada

Generalitat de Catalunya

Crèdits

Redacció i Coordinació
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Amb la col·laboració de
Associació General d'Autònoms-Pymes Transportistes de Catalunya- AGTC
Asociación de Transportistas Agrupados Condal- ASTAC Condal
Federació Catalana de Transports de Barcelona- TRANSCALIT
Associació Catalana de Fabricants d'Aliments Compostos – ASFAC
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació- DARP
Agència de Salut Pública de Catalunya- ASPCAT

Alguns drets reservats
© 2019, Generalitat de Catalunya.

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

La llicència completa es pot consultar a:
http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.cart

Edita
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

1ª edició
Barcelona, març 2019

Assessorament lingüístic
Servei de Planificació lingüística del departament de Salut

Disseny gràfic i il·lustracions
Vincent Agència

Introducció

El transport a granel de matèries primeres destinades a l'alimentació humana és una de les fases de la cadena agroalimentària en la qual s'han de tenir en consideració aquells perills que poden suposar una contaminació per al producte final.

La tipologia de càrrega i les condicions del transport poden repercutir directament en la seguretat del producte final.

L'expedidor, el transportista i el receptor de la càrrega comparteixen la responsabilitat en la seguretat dels productes en aquesta fase de transport, per això és molt important que es comuniquin els documents de control específics per garantir la innocuïtat dels productes transportats.

El capítol IV de l'annex II del Reglament (CE) 852/2004, 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".**

Exemple: farina de cereal de consum humà, additius, llet en pols, sucs de fruita, etc.

I en el cas de transport d'aigua de consum humà, la cisterna ha de ser exclusiva per a aquest producte i enregistrada al registre corresponent.

Ara bé, el transport de determinats productes alimentaris procedents directament de la producció primària no necessàriament requereix un contenidor exclusiu per a aliments. Per aclarir de quins productes es tracta, el *Document d'orientació sobre l'aplicació de determinades disposicions del Reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris* considera que els productes primaris, com per exemple, els grans que han estat recollits i necessiten una ulterior preparació, amb transformació o sense, abans de ser destinats al consum humà, no entrarien dins l'obligatorietat de transport en contenidor exclusiu per a aliments.

Aquest és el cas dels següents:

- El cereal sencer o amb segó que pot anar tant a consum humà (elaboració de farines) com a consum animal (pinso).
- Fruits secs amb clofolla.
- Llavors d'oleaginoses (gira-sol, colza, soja).

Amb aquestes recomanacions es pretén ajudar l'operador a identificar aquells perills probables i prendre les accions pertinents per evitar-los.

L'expedidor, el transportista i el receptor de la càrrega comparteixen la responsabilitat en la seguretat dels productes en la fase de transport.

Bones pràctiques
en el transport d'aliments

1. Identificació i traçabilitat de càrregues

Les matèries primeres transportades han d'anar perfectament identificades per evitar confusió i contaminació encreuada de les càrregues posteriors.

El transportista ha de facilitar a l'expedidor i al receptor de la càrrega la informació de les **3 càrregues** anteriors i els mètodes de neteja i desinfecció, si és el cas, utilitzats en el mitjà de transport, per tal de valorar-ne els possibles perills.

En el cas de matèries primeres que tant poden anar destinades a alimentació humana com animal, com per exemple, un cereal, no hi ha específicament incompatibilitat de càrregues, però sí la **responsabilitat compartida que la càrrega no es contamini per les càrregues de trajectes anteriors.**

S'ha de mantenir un **registre complet sobre la neteja i les càrregues** durant 6 mesos (el registre és un instrument molt valuós per verificar el que fem).

Quina informació s'ha de recollir?

- Les dades del mitjà de transport
- Les càrregues anteriors en ordre cronològic amb les dates i hores de càrrega i descàrrega
- La data del transport
- Dades de l'expedidor
- Dades del receptor
- Certificat de neteja o document acreditatiu

El document de control del transport, juntament amb els certificats de neteja del vehicle o contenidor, són documents vàlids i bàsics per integrar aquest registre.

2. Neteja dels contenidors: nivells de neteja i procediment

Els contenidors s'han de mantenir nets i en bon estat de manteniment per evitar la contaminació.

La tipologia de perills en el transport pot ser:

- Perills biològics: microorganismes
- Perills físics: restes de partícules
- Perills químics: restes de substàncies químiques

També s'ha de tenir en compte la possible presència d'ingredients al·lergògens per evitar la contaminació encreuada entre càrregues.

El nivell de neteja és diferent segons els perills associats a la càrrega.

A. Nivell bàsic: **Neteja en sec**

Quan l'apliquem?
En cas de transportar càrregues seques, per exemple, cereals.

Com l'apliquem?

- La matèria sòlida s'elimina mitjançant succió, escombrat o raspat de tota la superfície interna del contenidor per assegurar l'eliminació de qualsevol resta.
- En els punts que sigui difícil accedir-hi, es requereix una neteja manual.
- Si queden restes després de la neteja es pot completar amb una neteja amb aigua a pressió.

Recomanacions: Per evitar que s'aixequi molta pols i hagi dispersió de brutícia el més recomanable és la succió.

B. Nivell mitjà: **Neteja amb aigua**

Quan l'apliquem?

- En cas que amb el *nivell bàsic* quedin restes i s'hagi de completar amb aigua a pressió.
- En el cas de càrregues seques alimentàries, per exemple, farines.
- En el cas de transport de substàncies humides o de productes químics, per exemple, additius.

Com l'apliquem?

- Després d'una neteja en sec s'aplica aigua potable, freda o calenta, amb prou pressió per arrossegar els sòlids o restes de substàncies químiques.
- Si és necessari, cal assecar-ho amb ventilació o assecador d'aire calent.

Recomanacions: Cal tenir en compte que l'aigua de neteja es pugui drenar amb facilitat i no s'acumuli en racons.
El contenidor haurà d'estar perfectament eixut per a la propera càrrega.

C. Nivell elevat: **neteja amb aigua i detergent**

Quan l'apliquem?
En el cas que la càrrega sigui de naturalesa greixosa, per exemple, llavors d'oleaginoses (soja, gira-sol sense clofolla).

Com l'apliquem?

- Després d'una neteja de *nivell mitjà* s'aplica un detergent autoritzat per al seu ús en indústria alimentària.
- En aquesta fase és molt important l'esbandit a fi de no contaminar càrregues posteriors amb restes de detergents.
- Si és necessari, cal assecar-ho amb ventilació o assecador d'aire calent.

Recomanacions: Per tal d'extreure les restes de naturalesa greixosa amb més facilitat es recomana l'ús d'aigua a temperatura elevada, però sense superar els 60ºc a fi que les restes proteíniques no coagulin i s'adhereixin a les superfícies. En aquests casos és millor un detergent alcalí. Si pel contrari, s'han de retirar restes calcàries, millor un detergent àcid.

D. Nivell molt elevat: **Neteja amb aigua més detergent i desinfectant**

Quan l'apliquem?

- En cas de càrregues microbiològicament peribles.
- Si se sospita que la càrrega anterior ha estat contaminada microbiològicament.

Com l'apliquem?

Després d'aplicar una neteja de *nivell eleva*t s'aplica un desinfectant autoritzat amb activitat biocida que asseguri la inactivació de qualsevol perill biològic i que sigui apte per a ús en indústria alimentària. Perquè sigui més efectiu, cal aplicar-lo amb aigua calenta.

En aquesta fase és molt important un esbandit adient a fi de no contaminar càrregues posteriors amb restes de detergents i/o desinfectants.

Si és necessari, cal assecar-ho amb ventilació o assecador d'aire calent.

Recomanacions: Es recomana deixar 5 minuts els desinfectants perquè facin efecte.

3. Instruccions de neteja

Sempre s'ha de començar pel punt més alt del vehicle i finalitzar pel més baix. L'aigua utilitzada ha de ser potable.

Qualsevol substància que es faci servir acompanyant l'aigua: detergents, desincrustants, desengreixants, etc. ha de ser apte per a l'ús al qual es destina i ha de seguir les condicions d'ús adient incloses a la fitxa tècnica i fitxa de dades de seguretat.

Si la neteja i la desinfecció la du a terme qui fa el transport ha de disposar de la documentació acreditativa. Si la neteja la realitza una altra persona, qui fa el transport ha de disposar de la factura (per exemple, factura del punt del rentat, on s'especifiqui el servei) i sempre facilitar-la a la persona titular de la càrrega per tal que complementi els seus controls.

En cas de fer servir detergents, desinfectants, desincrustants, desengreixants, etc. l'aclarit ha d'assegurar l'absència de restes de producte.

Les parts exteriors del vehicle no necessiten una neteja tan exhaustiva, però igualment s'han de fer servir productes adients per al contacte alimentari per evitar contaminacions encreuades.

S'ha de verificar el sistema de neteja i el de desinfecció per garantir la seva eficàcia.

En cas de càrregues en pols amb ingredients al·lergògens, per exemple, una farina de blat o càrregues en pols d'algun producte químic, com ara additius, la neteja ha de garantir que no hi haurà contaminacions encreuades amb càrregues posteriors.

Qui fa el transport ha d'incorporar al registre de càrregues i neteja els productes que ha fet servir i quina era la càrrega prèvia a aquesta neteja.

4. Taula exemple

TIPOLOGIA DE NETEJA	EXEMPLE DE CÀRREGA	RECEPTACLE
A. Nivell bàsic **Neteja en sec**	Cereals amb clofolla destinats a alimentació humana o animal, fruits secs amb clofolla, llavors d'oleaginoses (gira-sol, colza, soja) càrregues no alimentàries	No exclusiu alimentari
	Cereals i fruits secs sense clofolla, llavors	Exclusiu alimentari
B. Nivell mitjà **Neteja amb aigua**	Transport dels anteriors i que amb la neteja en sec quedin restes de la càrrega	No exclusiu alimentari en el cas de cereals sencers, fruits secs amb clofolla, llavors d'oleaginoses
		Exclusiu alimentari en el cas de cereals i fruits secs sense clofolla, llavors
	Aliments transformats o ingredients alimentaris per al consum humà. Ex. farines, additius	Exclusiu alimentari
C. Nivell elevat **Amb aigua i sabó**	Farines, additius, llavors d'oleaginoses per al consum humà	Exclusiu alimentari
D. Nivell molt elevat **Amb sabó i desinfectant**	Llet en pols, aliments líquids per al consum humà. Aliments contaminats o amb signes d'haver-se fet malbé	Exclusiu alimentari

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 inclou: Pinso animal, medicaments, tabac, animals vius, plantes abans de la collita.

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

A granel: referit a aliments sense envasar que entrin en contacte directe amb la superfície del mitjà de transport d'aliments.

Normativa i documents de referència

Reglament (CE) núm. 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.

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

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

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.

Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados. CAC/RCP 47-2001. *Códex alimentario*.

Guía europea de buenas prácticas de higiene para la recogida, almacenamiento, comercio y transporte de cereales, semillas oleaginosas y proteaginosas, otros productos vegetales y productos derivados.

Código de buenas prácticas para el transporte de harinas por carretera destinadas a alimentación animal.

Qualimat transport. Guia per al transport d'aliments destinats a consum animal.

Guia del Comitè Internacional per al Transport per Carretera (ICRT).

Generalitat de Catalunya

ASFAC
ASSOCIACIÓ CATALANA DE FABRICANTS D'ALIMENTS COMPOSTOS

astac condal
ASOCIACIÓN DE TRANSPORTISTAS AGRUPADOS CONDAL

TRANSCALIT
Federació Catalana de Transports de Barcelona

AGTC
ASSOCIACIÓ GENERAL D'AUTÒNOMS/PIMES TRANSPORTISTES DE CATALUNYA