



Madrid a 3 de noviembre de 2015

## **OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS QUE TRANSPORTAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- **Estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).**

## **REQUISITOS OBLIGATORIOS EN EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

### ▪ **FORMACIÓN**

Los responsables de las empresas alimentarias deberán garantizar:

- ❖ La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- ❖ El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimenticios.

## **DOCUMENTACIÓN A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN**

La empresa contará con registros sobre actividades formativas desarrolladas por ella, o certificados de cursos relacionados con su actividad, que deberán incluir formación en materia de higiene y seguridad alimentaria, así como de instrucciones de trabajo o prácticas higiénicas de aspectos relevantes para la seguridad de los productos en el marco de la actividad que desarrollan.



## ▪ VEHÍCULO

- ❖ Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores serán capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.
- ❖ Los vehículos de las clases RRC, FRC y FRF, obligatoriamente instalarán un termógrafo en el interior de la caja.
- ❖ No será obligatorio instalar un termógrafo, sino que será suficiente con un termómetro colocado en lugar fácilmente visible, cuando no se transporten productos ultracongelados, o cuando realicen distribución local.
- ❖ Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo se transportarán en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación «**exclusivamente para productos alimenticios**».
- ❖ Los receptáculos o contenedores de los vehículos estarán, en todo momento, en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger los productos de la contaminación

## DOCUMENTACIÓN A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN

- Certificación de conformidad / placa de certificación de conformidad/ placa del fabricante
- Si el vehículo tiene fijada la placa de certificación de conformidad no es necesario el certificado.



## 1. Mantenimiento de vehículos / Contenedores

- ATP en vigor.

La empresa podrá aportar más documentación como:

- Partes de trabajo.
- En el caso de trabajos efectuados en la caja se presentaran las facturas o documentos similares.
- En el caso de trabajos realizados en el equipo térmico, en transporte a temperatura regulada, \*revisiones rutinarias, \*en su caso, reparaciones.

## 2. Prácticas de Manipulación

- Los productos deben colocarse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- Los vehículos o contenedores sólo se usaran para transportar productos alimenticios, cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
- Cuando se utilicen los mismos vehículos o contenedores para el transporte de alimentos de naturaleza distinta a la vez o de cualquier otra cosa además de los productos alimenticios, se colocaran con una separación efectiva de los mismos
- Los productos transportados nunca se colocarán directamente sobre el suelo.
- En el transporte en régimen de refrigeración o congelación de los distintos productos alimenticios, durante todo el trayecto se mantendrá la temperatura fijada para el alimento más exigente según la normativa aplicable a cada uno de ellos.



- Los receptáculos de vehículos o contenedores serán capaces de mantener los productos alimenticios a temperatura adecuada y que se pueda controlar dicha temperatura.
- Los productos de devoluciones se mantendrán identificados como “DEVOLUCIONES” y netamente separados del resto de la mercancía (en cajas, receptáculo independiente, etc.)

### 3. Limpieza y desinfección

- Los receptáculos o contenedores de los vehículos estarán, en todo momento, limpios y en condiciones adecuadas de limpieza, a fin de proteger los productos de la contaminación.
- Se realizará una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación, cuando se hayan transportado en el mismo vehículo otros productos alimenticios o no alimenticios.
- Se aplicarán productos autorizados que cumplan su legislación de aplicación.
- Se efectuará por personal idóneo con procedimientos adecuados, observando las prescripciones de uso recomendadas para cada desinfectante, especialmente cuando se apliquen sobre superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos.



## DOCUMENTACIÓN A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN

- Si la limpieza la efectúa la propia empresa dispondrán de documentación que acredite que los productos de limpieza y desinfección (detergentes, desincrustantes, desengrasantes, biocidas...) son aptos para el uso al que se destinan y que incluyen la información necesaria para hacer un uso adecuados de los mismos (Fichas técnicas y/o Fichas de datos de seguridad).
- Si es realizado por terceros, se dispondrá de las facturas que justifiquen la realización de la limpieza y desinfección (p.ej. facturas del lavadero).
- La utilización de productos de limpieza autorizados para uso alimentario no será necesaria en aquellos casos en los que el vehículo se utilice para el transporte de productos embalados y envasados.

### 4. Control de plagas o antivectorial

- Se aplicarán procedimientos adecuados para evitar que los vectores (roedores, cucarachas, insectos etc.) puedan acceder a cajas de los vehículos donde se transportan productos alimenticios.
- En los tratamientos químicos los productos empleados serán aptos para uso en la industria alimentaria, y aplicados por una empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.



## DOCUMENTACIÓN A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN

- Cuando se realicen actividades de control vectorial que supongan la aplicación de biocidas se dispondrá de documentación que acredite los tratamientos realizados (certificados de tratamientos...) y que avale que el responsable del control vectorial cuenta con la debida autorización para las actividades que realiza (Resolución de Inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas o acreditación de la capacitación necesaria para realizar la actividad).

### ▪ **Trazabilidad**

- Las empresas alimentarias deben asegurar la trazabilidad de los alimentos, debiendo poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento.
- Para tal fin, pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- Las empresas de reparto a domicilio contratadas por los establecimientos de comercio al por menor sólo cumplirán los requisitos de trazabilidad hacia atrás, no a consumidor final.

## DOCUMENTACIÓN A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN

- Deben disponer de **Documentos de control** (de libre edición) que deben contener al menos los siguientes datos de carácter esencial:



- a. Nombre o denominación social, NIF y domicilio del cargador contractual
- b. Nombre o denominación social y NIF del transportista efectivo
- c. Lugar de origen y destino del envío objeto del transporte
- d. Naturaleza y peso de la mercancía transportada.

- e. Fecha de realización del transporte del envío.
- f. Matricula del vehículo utilizado. Cuando se trate de un conjunto articulado se hará constar tanto la matrícula del vehículo tractor como la del semirremolque o remolque.
- g. Observaciones/reservas o cualquier otra indicación que se considere útil, si lo solicitan los sujetos intervinientes.

- Habrá dos ejemplares de estos documentos de control, uno quedará en poder del cargador contractual y otro en poder del transportista efectivo. Deberán conservarse al menos durante un año.
- Quedan exentos los servicios de paquetería o similares (implican la recogida o reparto de envíos de mercancías consistentes en un reducido número de bultos que puedan ser fácilmente manipulados por una persona sin otra ayuda que las máquinas o herramientas que lleve a bordo el vehículo utilizado)
- Aquellas empresas que subcontraten los servicios, los documentos de control serán sustituidos por las facturas con la subcontrata.

#### ***DOCUMENTO TÉCNICO UTILIZADO***

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 publicada por la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Consejería de Sanidad.