

Guía de Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos



Supervisando el correcto
transporte de alimentos

INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SENASA
2016

Índice

Introducción

	1
1. Definiciones	2
a. Carga seca	2
b. Medio de transporte	3
c. A granel	4
d. Envase primario	5
e. Temperatura exigida de transporte	5
f. Contaminación cruzada	6
2. Condiciones comunes a las diversas clases de vehículos	7-9
3. Clases de vehículos especiales para el transporte de mercaderías perecederas	9-11
4. Condiciones de higiene y limpieza de los vehículos	12-14
5. Mercancías transportadas	15-16
6. Operaciones de carga y descarga	16
7. Responsabilidades	17-19
8. Incompatibilidades con otros usos de los vehículos y posible aprovechamiento de los retornos	19
9. Transporte especializado	20
10. Documentos y registros	21-22



Introducción

Los alimentos pueden provenir de campos de producción, granjas y establecimientos de procesamiento que cumplen las buenas prácticas de producción e higiene; sin embargo, durante el transporte pueden contaminarse y llegar a su lugar de destino en condiciones inapropiadas para el consumo. Para ello, debemos contar con sistemas de transporte adecuados, con el objeto de garantizar que los alimentos se mantengan inocuos e idóneos para el consumo, hasta el momento de la entrega.

Todo el tiempo y esfuerzos dedicados en la reducción de la contaminación durante la producción, cosecha, lavado y embalaje se habrán malgastado, si las condiciones del transporte no son adecuadas. Las operaciones de carga, descarga y transporte de alimentos pueden dar lugar a la contaminación; siendo necesario evaluar las condiciones higiénicas del transporte y manipulación de los alimentos.

Es necesario que se mantenga una comunicación adecuada entre el procesador, el transportista, el distribuidor y el comerciante de alimentos. Todos ellos comparten la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos en esta parte de la cadena agroalimentaria. Los procesadores de alimentos deben comunicar a los transportistas los procedimientos de control que se requieren durante el transporte para mantener la inocuidad de los alimentos.

La presente guía, explica de manera ilustrativa las actividades para el transporte de alimentos bajo condiciones sanitarias que aseguren su condición inocua y aptitud para el consumo humano, permitiendo su implementación y operatividad por las personas o empresas dedicadas al transporte de alimentos.

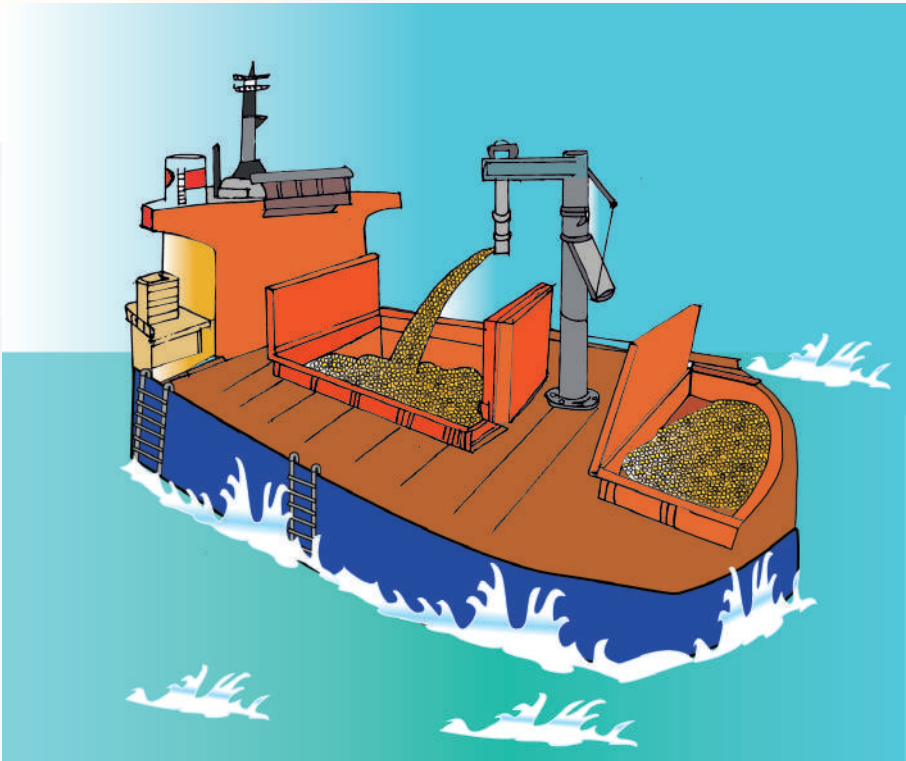


Campo de aplicación

Todos los medios de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, que se comercialicen, distribuyan o se consuman en el territorio nacional.

1. Definiciones

- a. A granel:** alimentos agropecuarios primarios y piensos sin envasar, que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte, como las bodegas de un buque.





- b. Carga seca:** alimentos agropecuarios primarios y piensos que son transportados en plataformas o cajones que por sus características no necesitan un ambiente controlado.

Debemos contar con vehículos de transporte adecuados para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega.





- c. **Contaminación cruzada:** transferencia de agentes contaminantes de un alimento agropecuario primario o pienso contaminado a otro que no lo está.

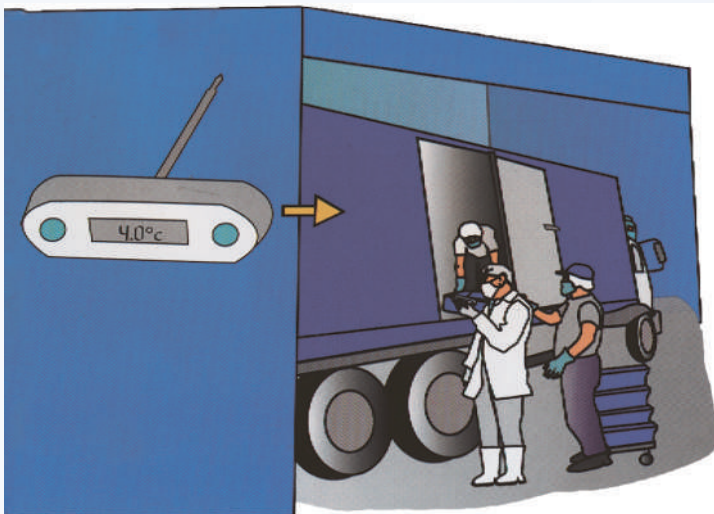




- d. **Envase primario:** recipiente en contacto directo con el alimento agropecuario primario o pienso, para protegerlo de su deterioro, contaminación y adulteración; facilitando su manipulación.

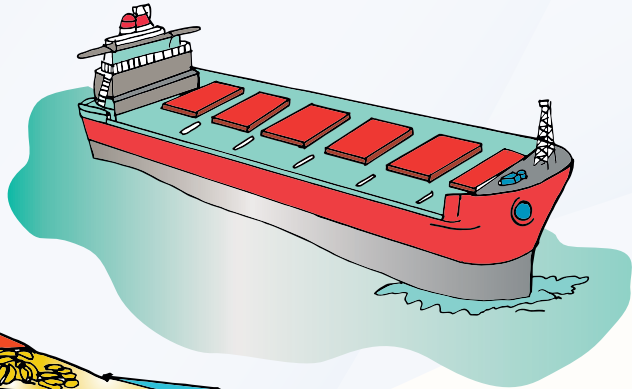


- e. **Temperatura exigida de transporte:** rango de temperatura fijada de acuerdo a las características y propiedades de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.





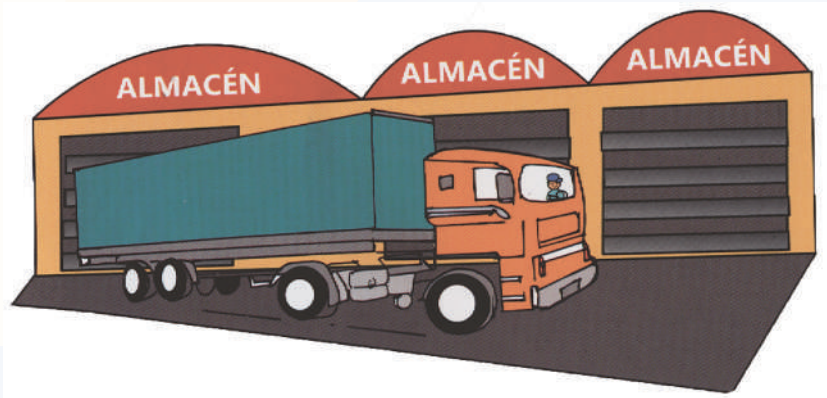
f. Medio de transporte: vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, terrestres, aéreos y marítimos, así como los receptáculos que entran en contacto con éstos, como contenedores, cajones, bidones, cisternas y cajas móviles.



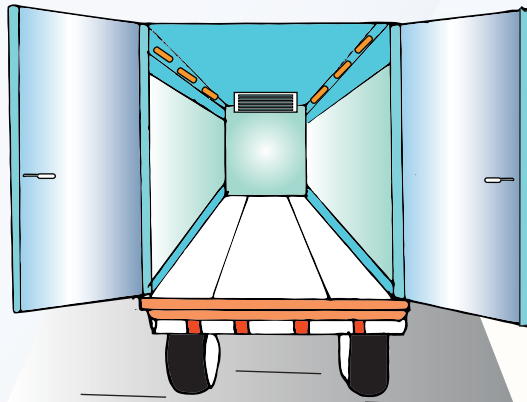


2. Condiciones comunes a las diversas clases de vehículos

2.1 El medio de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, debe estar libre de instalaciones eléctricas, cableado u otros accesorios que no tengan relación con la carga, tales como sistema de enfriamiento o calefacción.

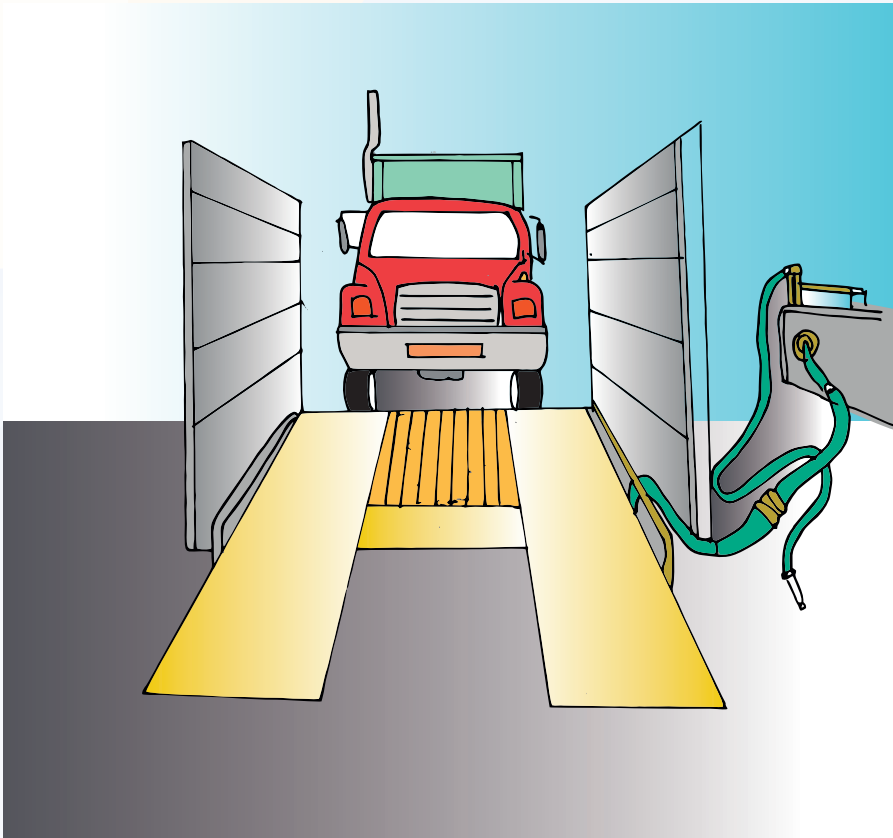


2.2 La plataforma interior debe ser fabricada con materiales resistentes a la corrosión e impermeables; fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.





- 2.3** Los alimentos agropecuarios primarios y piensos deben ser transportados evitando la contaminación cruzada.
- 2.4** El diseño y la construcción del medio de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos debe facilitar la limpieza, desinfección e inspección.



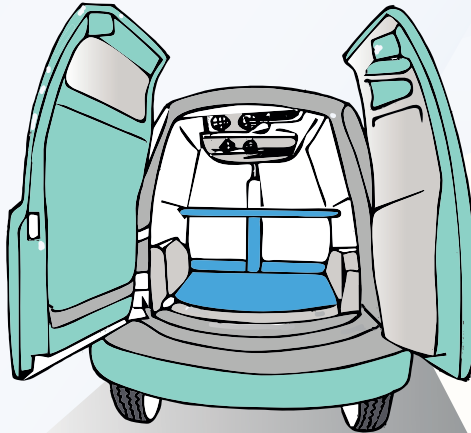
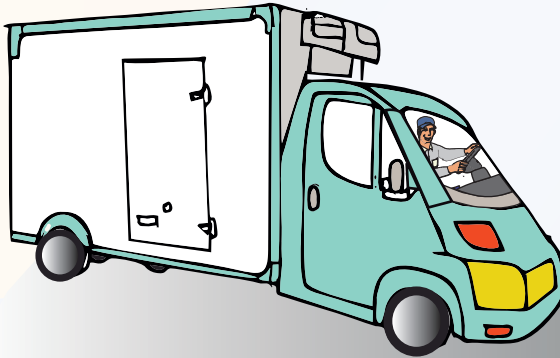


- 2.5** El embalaje de alimentos agropecuarios primarios y piensos, debe garantizar la inocuidad de éstos.
- 2.6** Los materiales de embalaje en contacto con los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados, no deben alterar las propiedades inherentes de la carga, ni adicionar propiedades nocivas durante su vida útil.
- 2.7** Los dispositivos de apertura, cierre, ventilación y circulación de aire, no deben permitir acumulación de suciedad que origine contaminación.
- 2.8** El transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, refrigerados o congelados deben estar equipados con dispositivos externos y visibles apropiados para el control de la temperatura, interior.
- 2.9** En cisternas de uno o varios compartimentos, cada uno de estos tendrá, un punto de ingreso y uno de vaciado; separados unos de otros.
- 2.10** El diseño del transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, debe prevenir la entrada de insectos u otros contaminantes.
- 2.11** El vehículo de transporte debe brindar aislamiento contra la pérdida o aumento de calor; capacidad de enfriamiento o calefacción y facilitar su hermeticidad.
- 2.12** Disponer de instalaciones apropiadas y cómodas para limpiar y desinfectar el medio de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos.



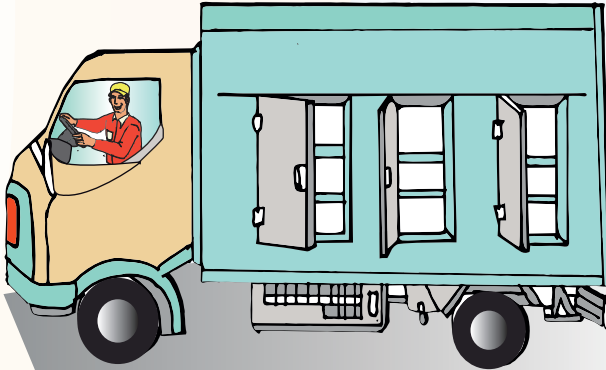
3. Clases de vehículos especiales para el transporte de alimentos agropecuarios primario y piensos perecederos

3.1 Vehículo isoterma: compartimento de carga, paredes, puertas, pisos y techo construido con material aislante evitando intercambios de calor.

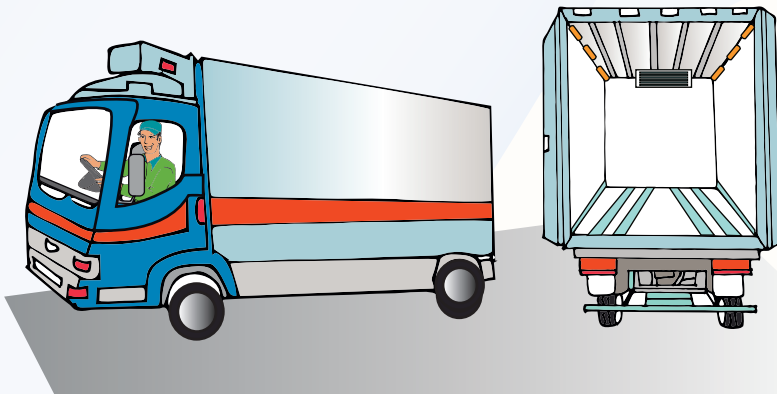




3.2 Vehículo refrigerante: de uno o varios compartimentos, que permite bajar la temperatura en el interior independientemente de la temperatura externa, utilizando agentes frigoríficos y dispositivos apropiados, cargados o recargados desde el exterior.



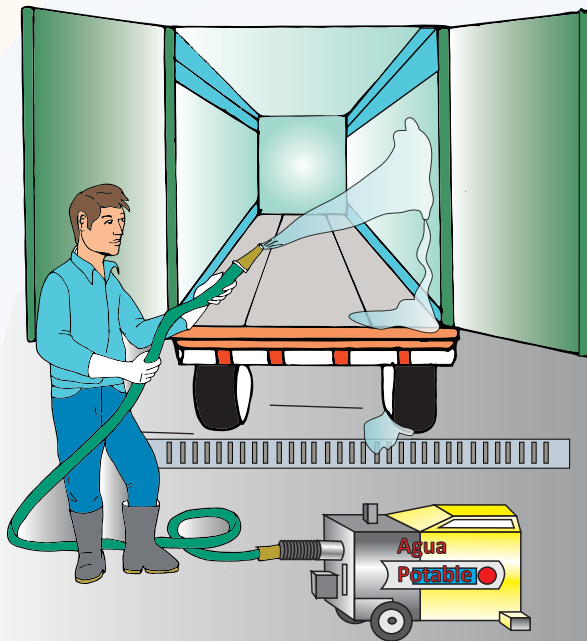
3.3 Vehículo frigorífico: con un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos de transporte; permite bajar la temperatura en el interior del compartimento de carga y mantenerla después permanentemente.





4. Condiciones de higiene y limpieza de los vehículos

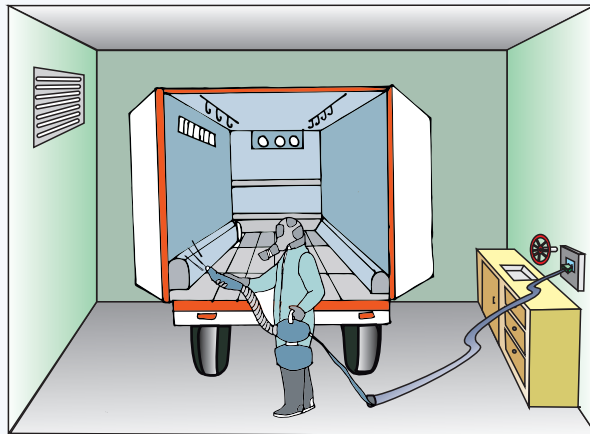
- 4.1** El compartimento de carga del vehículo de transporte, debe estar libre de instalaciones o accesorios, que no tengan relación con la carga o sistema de enfriamiento; los camiones no deben tener comunicación con la cabina del conductor.
- 4.2** Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar; no presentar grietas o ángulos, a excepción de los equipos y dispositivos de fijación de la carga; estos deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.



Limpieza antes y después de la carga



- 4.3** Según el tipo de alimento agropecuario primario o pienso y el tiempo de duración del recorrido, el vehículo debe estar acondicionado para su preservación; minimizando los efectos ocasionados por la exposición al ambiente: calor, humedad, deshidratación u otro.
- 4.4** Antes de iniciar la carga de alimentos agropecuarios primarios y piensos, el medio de transporte, debe tener las condiciones sanitarias de conservación: limpio y desinfectado, con productos autorizados por la autoridad competente.
- 4.5** Los productos: detergentes, desinfectantes, plaguicidas, entre otros; utilizados deben ser aplicados por personal calificado, según indicaciones y dosis descritas en la etiqueta.
- 4.6** La limpieza y desinfección del vehículo de transporte se debe realizar sin carga y el agua empleada debe ser potable.

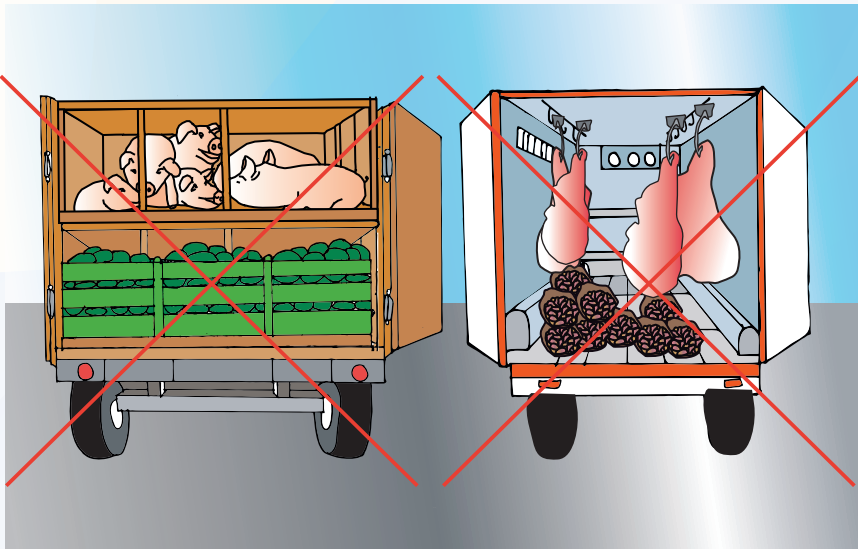


**Limpieza y desinfección antes
y después de la carga**



- 4.7** El transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, no debe utilizarse para el transporte de animales, plantas, tierra, abonos, fertilizantes, minerales, productos químicos, aceites, combustibles, maquinaria, equipos, material de construcción, tóxicos, plaguicidas, u otros que puedan ocasionar contaminación.

No adecuado por posible contaminación cruzada

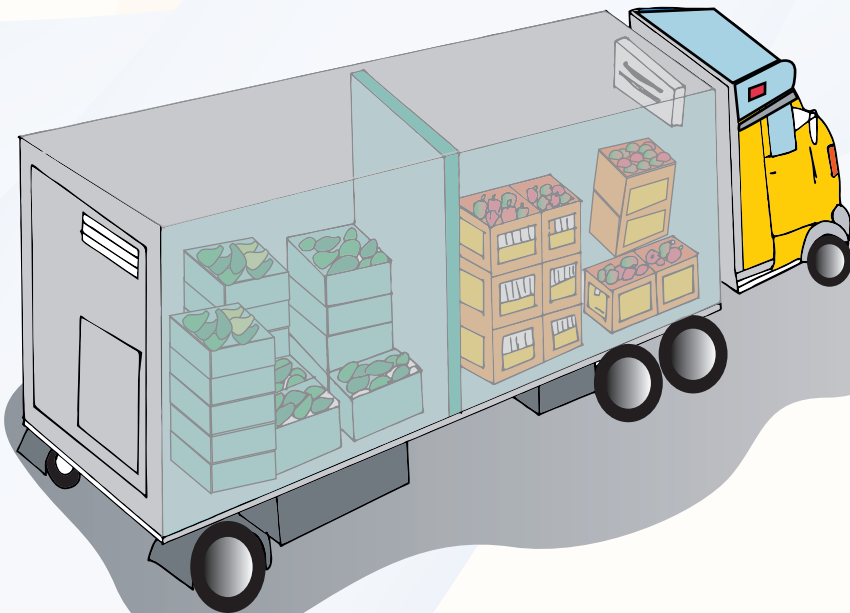


- 4.8** Los vehículos de transporte deben ser de uso exclusivo, para alimentos agropecuarios primarios o piensos, en atención a las condiciones requeridas por tipo de alimento.
- 4.9** Los vehículos de transporte de pasajeros, deben transportar alimentos agropecuarios primarios o piensos, en compartimentos de carga, bajo condiciones que garanticen su conservación y no contaminación.



5. Transporte de alimentos agropecuarios primarios o piensos

- 5.1** Las condiciones de carga del transporte debe corresponder a las especificaciones por tipo de alimento; tal como refrigerado congelado, ultracongelado, descongelado, u otros.
- 5.2** Podrán transportarse diferentes alimentos agropecuarios primarios y piensos, según su origen y especificaciones por tipo de alimento; en condiciones de temperatura que aseguren su no alteración, modificación o contaminación, por olores, sabores, partículas orgánicas, minerales, polvo, u otros agentes contaminantes.

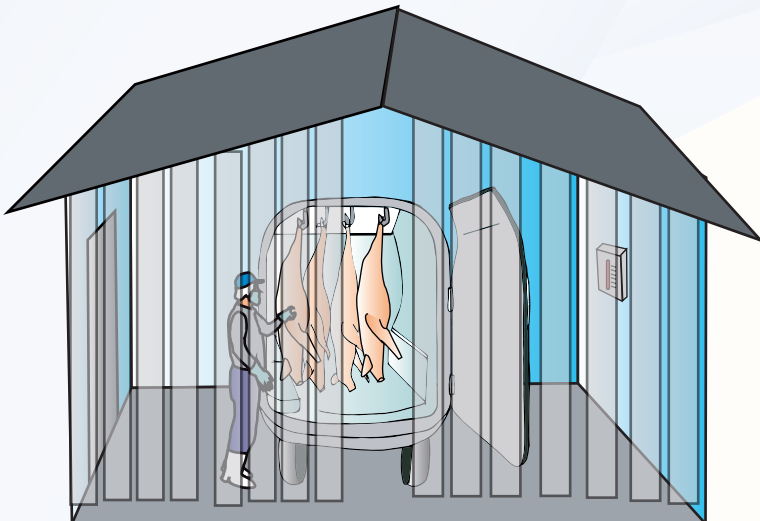




- 5.3** Los alimentos agropecuarios primarios o piensos que por sus características, no vayan en envases o embalajes, no deben colocarse directamente sobre el suelo del vehículo, ni sobre cualquier tipo de protección que origine contaminación.
- 5.4** El transportista debe portar la documentación correspondiente del transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos; ejemplo: guía de remisión, entre otros.

6. Operaciones de carga y descarga de los vehículos de transporte

- 6.1** Las operaciones de carga y descarga de los vehículos deben efectuarse rápidamente, utilizando los medios necesarios para mantener la temperatura de los alimentos, evitando alteración, modificación, contaminación u otros que afecten su inocuidad.





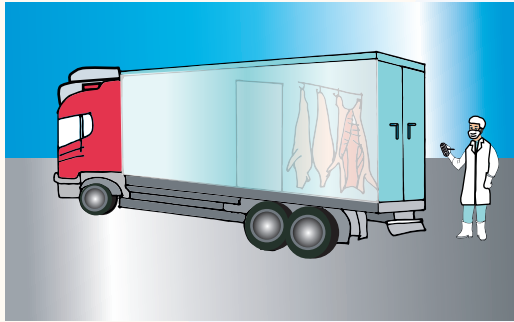
- 6.2** En las operaciones de carga y descarga de alimentos agropecuarios primarios o piensos que no cuenten con embalaje, no deben depositarse en el suelo.
- 6.3** La distribución de carga en el interior de los vehículos de transporte, debe realizarse de forma que se asegure una buena circulación de aire, por tipo de alimento.
- 6.4** El pre enfriamiento de los contenedores u otros vehículos, para el transporte, debe realizarse antes de iniciar la carga, la temperatura debe ser igual o superior a la temperatura del aire de la zona de carga, evitando condensaciones.

7. Responsabilidades en el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

- 7.1** Durante el transporte debe mantenerse la temperatura exigida para la conservación del alimento siendo responsabilidad exclusiva del transportista.
- 7.2** El transportista pondrá en marcha el equipo frigorífico del vehículo, y cerrará las puertas cuando no se estén efectuando las operaciones de carga y descarga.
- 7.3** El termostato del equipo frigorífico del vehículo deberá ser graduado según temperatura requerida por tipo de alimento; el transportista, debe estar capacitado para realizar esta actividad.
- 7.4** No deberá transportar alimentos agropecuarios primarios o piensos, alterados o contaminados, junto con otros aptos para consumo humano.



Verificar la temperatura requerida por tipo de alimento



- 7.5** Los alimentos agropecuarios primarios o piensos, procedentes de devoluciones o que hayan superado su fecha de caducidad, podrán ser transportados junto con otros aptos para el consumo, siempre que no alteren o contaminen a estos últimos. El transportista deberá contar con la documentación que acredite lo indicado.
- 7.6** En ningún caso el transportista podrá transportar alimentos agropecuarios o piensos diferentes, que pongan en riesgo su inocuidad. De hacerlo, deberá contar con la documentación de la autoridad competente que especifique que podrá hacerlo.
- 7.7** El transportista debe estar informado de la naturaleza de los alimentos y piensos transportados, así como de las medidas precautorias requeridas, por ejemplo: mandil, tapa boca, cobertor de cabello, guantes, botas, etc.
- 7.8** El transportista debe estar capacitado en procedimientos de inspección de los medios de transporte, asegurando la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.

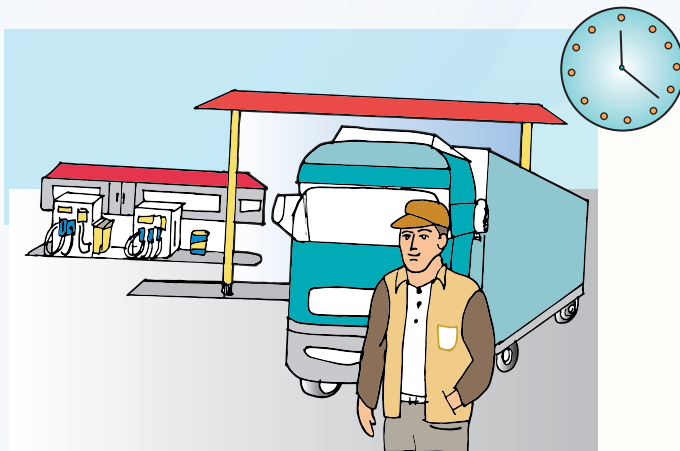


7.9 El transportista es responsable de la entrega de los alimentos agropecuarios primarios y piensos en las condiciones de conservación y temperatura.

8. Incompatibilidades con otros usos de los vehículos y posible aprovechamiento de los retornos

8.1 Aprovechando los retornos, los vehículos de transporte, podrán realizar cargas de otro tipo de mercancías siempre que se trate de mercancías incapaces de alterar las condiciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios o piensos.

8.2 Durante las paradas en los centros urbanos, cuando la instalación de producción de frío funcione por medio del motor del vehículo, podrá dejarse fuera de servicio el equipo de producción de frío, por el menor tiempo posible, siempre que se mantengan las temperaturas de conservación requeridas por tipo de alimento o pienso transportado.

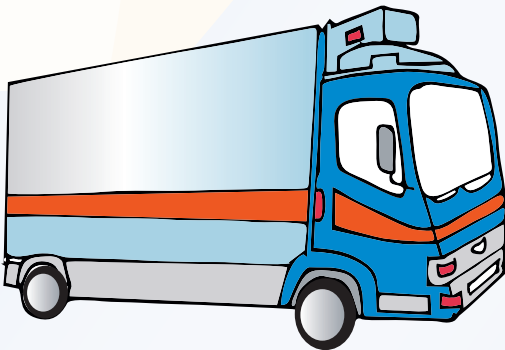




9. Transporte especializado

- 9.1** El transporte a granel en contenedores u otros vehículos, debe ser de uso exclusivo del alimento agropecuario primario o pienso transportado.

Alimento: *Palta-Persea Americana*
Autorización Sanitaria N°00002816-AG-SENASA-PIURA
Código de Rastreabilidad 05220011P2ALA0308-2015



- 9.2** El transporte a granel, debe realizarse en receptáculos, contenedores, cisternas u otros, destinados únicamente para el transporte de éstos; a menos que la aplicación de principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP demuestre que el transporte especializado no es necesario para lograr su inocuidad.



10. Documentos y registros

- 10.1** Los productores y procesadores de alimentos agropecuarios primarios y piensos deben implementar controles eficientes para asegurar la inocuidad de los alimentos durante su transporte.
- 10.2** Los controles deben estar documentados; instrumentos importantes para validar la evaluación de riesgos y verificar la observancia de los principios.
- 10.3** Se debe realizar la evaluación de peligros o agentes contaminantes, mediante los documentos: registros, fichas, planillas u otros y verificar las condiciones de higiene.



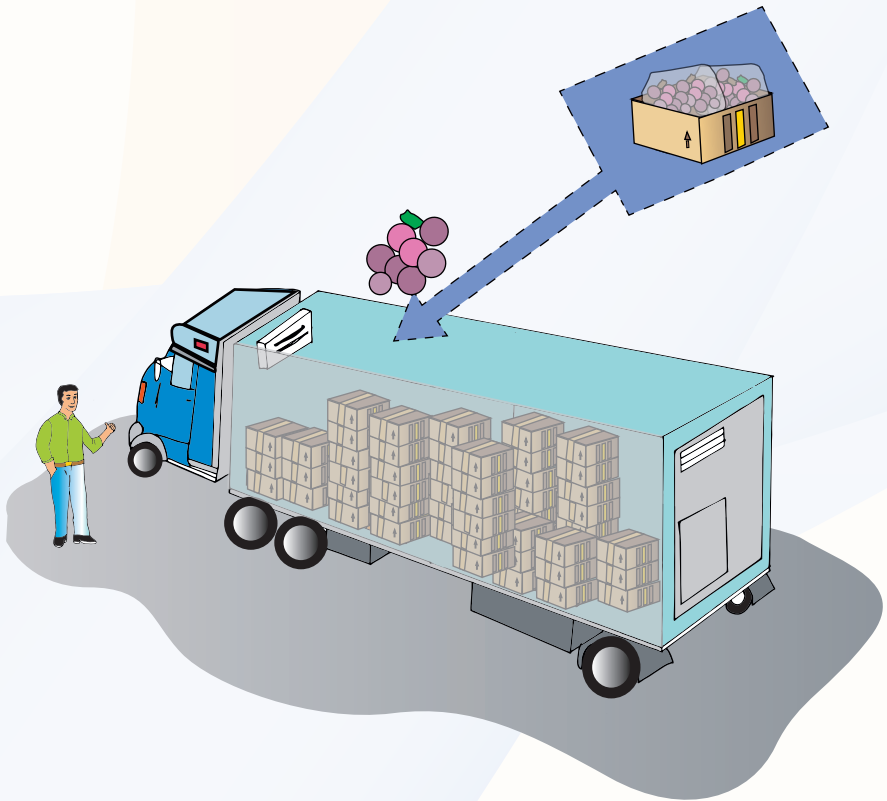


- 10.4** La documentación debe incluir: el número de registro de autorización del vehículo, número de placa, número de tarjeta de identificación vehicular, tipo de alimento agropecuario primario o pienso transportado, cantidad, peso total, condiciones de transporte (temperatura, humedad, etc.), certificados de limpieza, entre otros.
- 10.5** La documentación debe ponerse a disposición de la autoridad competente; así como, los registros del plan interno de rastreabilidad.
- 10.6** El transportista debe mantener un registro completo de los cargamentos anteriores, durante un período de seis meses.





**Recuerda amigo Transportista... Implementando
las Buenas Prácticas de Transporte,
movilizamos alimentos inocuos hasta la mesa
del consumidor y protegemos nuestra salud**



Notas

Notas

Segunda edición 20,000 ejemplares
Impreso en Perú
Publicaciones de SENASA
Lima 2016

El material contenido en la presente publicación es de dominio público, por lo que se autoriza su reproducción, parcial o total sin el permiso expreso de SENASA. En todo caso, se solicita citar la fuente de referencia, sin que esto constituya un requisito indispensable.

**Fuente: Guía Sobre Transporte de Alimentos Agropecuarios
Primarios y Piensos.**
Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA
Ministerio de Agricultura y Riego



SENASA
PERU

Senasa Perú /



Dirección de Insumos Agropecuarios
e Inocuidad Agroalimentaria

Av. La Molina N°1915 - La Molina, Lima - Perú

Central Telefónica: (+511) 313 3300

www.senasa.gob.pe