

Buenas prácticas en el transporte de materias primas alimenticias a granel a temperatura no regulada



Créditos

Redacción i Coordinación

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Con la col·laboración 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

Algunos derechos reservados

© 2019, Generalitat de Catalunya.



Los contenidos de esta obra estan sujetos a una licencia de
Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

La licencia completa se puede consultar en:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.cart>

Edita

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

1º edición

Barcelona, marzo 2019

Asesoramiento lingüístico

Servei de Planificació lingüística del departament de Salut

Diseño gráfico e ilustraciones

Vincent Agència

Introducción

El transporte a granel de materias primas destinadas a la alimentación humana es una de las fases de la cadena agroalimentaria en la que se tienen que tener en cuenta aquellos peligros que pueden suponer una contaminación para el producto final.

La tipología de la carga y las condiciones del transporte pueden repercutir directamente en la seguridad del producto final.

El expedidor, el transportista y el receptor de la carga comparten la responsabilidad en la seguridad de los productos en esta fase de transporte, por este motivo es muy importante que se comuniquen los documentos de control específicos para garantizar la inocuidad de los productos transportados.



El capítulo IV del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios establece los requisitos que tiene que cumplir el transporte de alimentos. En el punto 4 se especifica que los productos alimentarios 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 tiene que figurar una indicación, claramente visible e indeleble, en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimentarios, o bien la indicación **“Exclusivamente para productos alimentarios”**.

Ejemplo: harina de cereal de consumo humano, aditivos, leche en polvo, zumos de fruta, etc.

Y en el caso de transporte de agua de consumo humano, la cisterna tiene que ser exclusiva para este producto y registrada en el registro correspondiente.

Ahora bien, el transporte de determinados productos alimentarios procedentes directamente de la producción primaria no necesariamente requiere un contenedor exclusivo para alimentos. Para aclarar de qué productos se trata, el *Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios* considera que los productos primarios, como, por ejemplo, los granos que han sido recogidos y necesitan una ulterior preparación, con transformación o sin, antes de ser destinados al consumo humano, no entrarían dentro de la obligatoriedad de transporte en contenedor exclusivo para alimentos.

Este es el caso de los siguientes:

- El cereal entero o con salvado que puede ir tanto a consumo humano (elaboración de harinas) como consumo animal (pienso). Fruits secs amb clofolla.
- Frutos secos con cáscara.
- Semillas de oleaginosas (girasol, colza, soja).

Con estas recomendaciones se pretende ayudar al operador a identificar aquellos peligros probables y tomar las acciones pertinentes para evitarlos.

El expedidor, el transportista y el receptor de la carga comparten la responsabilidad en la Seguridad de los productos en la fase de transporte.

Buenas prácticas en el transporte de alimentos



1. Identificación i trazabilidad de cargas

Las materias primas transportadas tienen que ir perfectamente identificadas para evitar confusión y contaminación cruzada de las cargas posteriores.

Quien se encarga del transporte tiene que facilitar a la persona expedidora y a quien recibe la carga la información de las 3 cargas anteriores y los métodos de limpieza y desinfección, en su caso, utilizados en el medio de transporte, con el fin de valorar los posibles peligros.

En el caso de materias primas que tanto pueden ir destinadas a alimentación humana como animal, como, por ejemplo, un cereal, no hay específicamente incompatibilidad de cargas, pero sí **la responsabilidad compartida que la carga no se contamine por las cargas de trayectos anteriores.**

Se tiene que mantener un **registro completo sobre la limpieza y las cargas** durante 6 meses (el registro es un instrumento muy valioso para verificar lo que hacemos).

¿Qué información se tiene que recoger?

- Los datos del medio de transporte.
- Las cargas anteriores en orden cronológico con las fechas y horas de carga y descarga.
- La fecha del transporte.
- Datos de la expedición.
- Datos de la recepción.
- Certificado de limpieza o documento acreditativo.

El documento de control del transporte, junto con los certificados de limpieza del vehículo o contenedor, son documentos válidos y básicos para integrar este registro.



2. Limpieza de los contenedores: Niveles de limpieza y procedimiento

Los contenedores se tienen que mantener limpios y en buen estado de mantenimiento para evitar la contaminación.

La tipología de peligros en el transporte puede ser:

- Peligros biológicos: microorganismos
- Peligros físicos: restos de partículas
- Peligros químicos: restos de sustancias químicas

También se tiene que tener en cuenta la posible presencia de ingredientes alergénicos para evitar la contaminación cruzada entre cargas.

El nivel de limpieza es diferente según los peligros asociados a la carga.

A. Nivel básico: **Limpieza en seco**

¿Cuándo lo aplicamos?

En caso de transportar cargas secas, por ejemplo, cereales.

¿Cómo lo aplicamos?

- La materia sólida se elimina mediante succión, barrido o raspado de toda la superficie interna del contenedor para asegurar la eliminación de cualquier resto.
- En los puntos que sea difícil acceder, se requiere una limpieza manual.
- Si quedan restos después de la limpieza se puede completar con una limpieza con agua a presión.

Recomendaciones: Para evitar que se levante mucho polvo y haya dispersión de suciedad lo más recomendable es la succión.

B. Nivel medio: **Limpieza con agua**

¿Cuándo lo aplicamos?

- En caso de que con el *nivel básico* queden restos y se tenga que completar con agua a presión.
- En el caso de cargas secas alimenticias, por ejemplo, harinas.
- En el caso de transporte de sustancias húmedas o de productos químicos, por ejemplo, aditivos.

¿Cómo lo aplicamos?

- Después de una limpieza en seco se aplica agua potable, fría o caliente, con bastante presión para arrastrar los sólidos o restos de sustancias químicas.
- Si es necesario, hay que secarlo con ventilación o secador de aire caliente.

Recomendaciones:

Hay que tener en cuenta que el agua de limpieza se pueda drenar con facilidad y no se acumule en rincones.

El contenedor tendrá que estar perfectamente seco para la próxima carga.

C. Nivel elevado: **limpieza con agua y detergente**

¿Cuándo lo aplicamos?

En caso de que la carga sea de naturaleza grasienta, por ejemplo, semillas de oleaginosas (soja, girasol sin cáscara).

¿Cómo lo aplicamos?

- Después de una limpieza de *nivel medio* se aplica un detergente autorizado para su uso en industria alimenticia.
- En esta fase es muy importante el enjuague con el fin de no contaminar cargas posteriores con restos de detergentes.
- Si es necesario, hay que secarlo con ventilación o secador de aire caliente.

Recomendaciones:

Con el fin de extraer los restos de naturaleza grasienta con más facilidad se recomienda el uso de agua a temperatura elevada, pero sin superar los 60°C a fin de que los restos proteínicos no coagulen y se adhieran a las superficies. En estos casos es mejor un detergente alcalino. Si, por el contrario, se tienen que retirar restos calcáreos, mejor un detergente ácido.

D. Nivel muy elevado: **Limpieza con agua más detergente y desinfectante**

¿Cuándo lo aplicamos?

- En caso de cargas microbiológicamente percederas.
- Si se sospecha que la carga anterior ha sido contaminada microbiológicamente.

¿Cómo lo aplicamos?

Después de aplicar una limpieza de *nivel elevado* se aplica un desinfectante autorizado con actividad biocida que asegure la inactivación de cualquier peligro biológico y que sea apto para uso en industria alimentaria. Para que sea más efectivo, hay que aplicarlo con agua caliente.

En esta fase es muy importante un enjuague adecuado con el fin de no contaminar cargas posteriores con restos de detergentes y/o desinfectantes. Si és necessari, cal assecar-ho amb ventilació o assecador d'aire calent.

Si es necesario, hay que secarlo con ventilación o secador de aire caliente.

Recomendaciones:

Se recomienda dejar 5 minutos los desinfectantes para que hagan efecto.



3. Instrucciones de limpieza

Siempre se tiene que empezar por el punto más alto del vehículo y finalizar por el más bajo. El agua utilizada tiene que ser potable.

Cualquier sustancia que se utilice acompañando el agua: detergente, desinfectante, desincrustante, desengrasante, etc. tiene que ser apto para el uso al cual se destina y tiene que seguir las condiciones de uso adecuado incluidas en la ficha técnica y ficha de datos de seguridad.

Si la limpieza y la desinfección la lleva a cabo quien hace el transporte tiene que disponer de la documentación acreditativa. Si la limpieza la realiza otra persona, quien hace el transporte tiene que disponer de la factura (por ejemplo, factura del punto del lavado, donde se especifique el servicio) y siempre facilitarla a la persona titular de la carga a fin de que complemente sus controles.

En caso de utilizar detergentes, desinfectantes, desincrustantes, desengrasantes, etc. el aclarado tiene que asegurar la ausencia de restos de producto.

Las partes exteriores del vehículo no necesitan una limpieza tan exhaustiva, pero igualmente se tienen que utilizar productos adecuados para el contacto alimentario para evitar contaminaciones cruzadas.

Se tiene que verificar el sistema de limpieza y el de desinfección para garantizar su eficacia.

En caso de cargas en polvo con ingredientes alergénicos, por ejemplo, una harina de trigo o cargas en polvo de algún producto químico, como aditivos, la limpieza tiene que garantizar que no habrá contaminaciones cruzadas con cargas posteriores.

Quien hace el transporte tiene que incorporar al registro de cargas y limpieza efectuados los productos que ha utilizado y cuál era la carga previa a esta limpieza.

4. Tabla de ejemplo

TIPOLOGÍA DE LIMPIEZA	EJEMPLO DE CARGA	RECEPTÁCULO
<p>A. Nivel básico</p> <p>Limpieza en seco</p>	<p>Cereales con cáscara destinados a Alimentación humana o animal. Frutos secos con cáscara, semillas de leguminosas (girasol, colza, soja) cargas no alimenticias</p>	<p>No exclusivo alimenticio</p>
	<p>Cereales y frutos secos sin cáscara, semillas</p>	<p>Exclusivo alimenticio</p>
<p>B. Nivel medio</p> <p>Limpieza con agua</p>	<p>Transporte de los anteriores y que con la limpieza en seco queden restos de la carga</p>	<p>No exclusivo alimenticio en el caso de cereales enteros, frutos secos con cáscara, semillas de oleaginosas</p>
		<p>Exclusivo alimenticio en el caso de cereales y frutos secos sin cáscara, semillas</p>
	<p>Alimentos transformados o ingredientes alimenticios para el consumo humano. Ex. harinas, aditivos</p>	<p>Exclusivo alimenticio</p>
<p>C. Nivel elevado</p> <p>Con agua y jabón</p>	<p>Harinas, aditivos, semillas de oleaginosas para el consumo humano</p>	<p>Exclusivo alimenticio</p>
<p>D. Nivel muy elevado</p> <p>Con jabón y desinfectante</p>	<p>Leche en polvo, alimentos líquidos para el consumo humano.</p>	<p>Exclusivo alimenticio</p>

Definiciones

Alimento o producto alimentoso: cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido para el consumo humano tanto si ha sido transformado como si no (materia prima).

No se incluye: Pienso animal, medicamentos, tabaco, animales vivos, plantas antes de la cosecha.

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

A granel: referido a alimentos sin envasar que entren en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos.

Normativa y documentos de referencia

Reglamento (CE) nº. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el cual 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.

Reglamento (CE) nº. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios.

Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.

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 transporte. Guía para el transporte de alimentos destinados a consumo animal.

Guía del Comité Internacional para el Transporte por Carretera (ICRT).

