

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO
--

INDICE

I – INTRODUCCIÓN.

II – DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

III – NORMAS GENERALES DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

IV – PLAN DE PRERREQUISITOS.

- 1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**
- 2. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD**
- 3. PROGRAMA DE FORMACIÓN.**
- 4. PROGRAMA DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO.**

V – REGISTROS.

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

I - INTRODUCCION

Con el fin de asegurar un elevado nivel de protección de salud las personas, la legislación de la Unión Europea en materia de higiene alimentaria se aplica a lo largo de la cadena de producción y comercialización de alimentos, hasta la entrega al consumidor final.

Las empresas alimentarias que intervienen en cada etapa de la cadena son responsables de adoptar todas las medidas a su alcance para que los productos alimenticios cumplan con estas normas de higiene.

El transporte es una etapa que interviene a lo largo de la cadena alimentaria, por lo que los alimentos pueden contaminarse o llegar a su lugar de destino en condiciones inapropiadas para el consumo, a menos que se tomen medidas de control.

Con la finalidad de garantizar la seguridad de los productos alimentarios y alimenticios transportados y para dar cumplimiento al 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 y al Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, se elabora el presente manual, prestando especial atención a la flexibilidad prevista para la aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y los procedimientos basados en los principios del APPCC, considerando el riesgo según la naturaleza de la actividad que compete (transporte).

El presente manual está compuesto por una breve descripción de la actividad, unas normas generales de transporte de productos alimenticios y los siguientes programas que conformarán el Plan de Prerrequisitos de la empresa:

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de trazabilidad.
3. Programa de formación.
4. Programa de mantenimiento.

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

II - DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

XXXXXXX con NIF/CIF número XXXXXX y domicilio social en la calle XXXX nº XX de XXXX, provincia de XXXXXXXX, se dedica al transporte nacional e internacional de mercancías perecederas y no perecederas en semirremolque frigoríficos/cajas cerradas (describir).

Los productos alimentarios transportados son principalmente:

- XXXX.
- XXXX.
- XXXX.

Las rutas habituales son:

- XXXX.
- XXXX.
- XXXX.

La empresa se encuentra inscrita en el **Registro General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios (RGSEEA)** con el número XXXXXXXX/SG.

A fecha actual dispone de los siguientes vehículos: (*)

- Rígidos:
 - ...
 - ...
 - ...
- Semirremolques:
 - ...
 - ...
 - ...
- Cabezas tractoras:
 - ...
 - ...
 - ...

(*) = Indicar por cada vehículo si es frigorífico, isoterma, no frigorífico, uso exclusivo alimentos (Cisterna, granel en polvo o granulado).

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

III - NORMAS GENERALES DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Cuando la mercancía precise mantenerse a temperatura controlada, deberá alcanzar la temperatura establecida en las normas vigentes antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte, excepto si la autoridad competente autoriza el transporte para posibilitar la elaboración de productos específicos.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas de transporte sean compatibles entre sí y se evite la alteración o modificación de las mercancías por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

Los alimentos o productos alimentarios que, por sus características, no vayan debidamente protegidos con un envase o embalaje no pueden colocarse directamente sobre el suelo del vehículo, ni sobre cualquier tipo de protección del mismo, susceptible de ser pisada.

El transportista deberá proveerse de la documentación correspondiente a los alimentos transportados, cuando así esté reglamentado.

Operaciones de carga y descarga

Las operaciones de carga y descarga de los vehículos deben efectuarse tan rápidamente como sea posible de forma que no se produzca una elevación de la temperatura de los productos que pueda afectar a su calidad.

Los productos que no estén contenidos en un embalaje resistente, no deberán nunca depositarse en el suelo.

En el interior de los vehículos de transporte deberá estibarse la carga de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.

El preenfriamiento de los contenedores, vagones y cajas de vehículos, destinados al transporte de alimentos y productos alimentarios, debe realizarse antes de iniciar la carga, hasta una temperatura igual o ligeramente superior a la temperatura de rocío del aire de la zona de carga, con el fin de que no se produzcan condensaciones.

Transporte

Durante el transporte se mantendrá la temperatura exigida, lo que es responsabilidad exclusiva del transportista. Conectado el equipo frigorífico del vehículo, se cerrarán sus puertas cuando no se estén efectuando las operaciones de carga y descarga.

El termostato deberá graduarse a la temperatura correspondiente de transporte.

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

Prohibiciones

- Transportar alimentos y productos alimentarios, junto o alternativamente con sustancias tóxicas o peligrosas, plaguicidas y otros agentes de prevención y exterminación.
- Transportar partidas de alimentos alterados o contaminados, junto con otros aptos para consumo humano. Los productos procedentes de devoluciones o que hayan superado su fecha de duración mínima, podrán ser transportados junto con otros aptos para el consumo, siempre que no alteren o contaminen a estos últimos.
- Emplear en el transporte cualquier tipo de instalación frigorífica, calorífica o de aislamiento no autorizado para este fin, o fluidos frigoríficos no aprobados con carácter general o específico por las autoridades correspondientes.
- Transportar alimentos y productos alimentarios dispuestos para la venta directa al consumidor final que no estén debidamente envasados, etiquetados o identificados de acuerdo con su reglamentación técnico-sanitaria o norma de calidad.
- En ningún caso pueden transportarse personas o animales en las cajas de los vehículos, definidos en esta reglamentación.
- Dejar fuera de servicio el equipo de producción de frío durante el transcurso del transporte.
- El transporte de alimentos y productos alimentarios que, conforme a la normativa específica aplicable, deba hacerse a temperatura regulada no podrá realizarse en vehículos distintos de los autorizados, excepto en los casos de acarreo de productos congelados desde el puerto a almacenes frigoríficos o los destinados a su transformación inmediata en la industria conservera.

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

En estos vehículos podrán realizarse cargas de otro tipo de mercancías, distintas de alimentos o productos alimentarios, aprovechando los retornos o los trayectos en vacío para recoger su carga específica, siempre que se trate de productos incapaces de alterar, por una parte, los productos transportados en cargas sucesivas por emanaciones, contaminaciones o agentes tóxicos y, por otra, las superficies interiores de los vehículos por acciones corrosivas, siempre y cuando las reglamentaciones técnico-sanitarias o normas de calidad de alimentos lo permitan, y asimismo se cuente con la necesaria autorización otorgada por la administración de transportes para efectuar transportes de carga general.

Peligros y actuaciones en el proceso de transporte

Siempre que durante el transporte ocurra un siniestro, una pérdida de refrigeración o alguna otra situación que pueda dar lugar a una contaminación de los alimentos transportados, se comunicará al destinatario para que, junto con el organismo competente, valoren su estado.

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO

IV - PLAN DE PRERREQUISITOS

4.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍNDICE

1. OBJETO
2. RESPONSABILIDADES
3. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
4. PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN
5. REGISTROS
6. ANEXOS

REVISADO	APROBADO
Fdo.:	Fdo.:
Fecha:	Fecha:

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

1. OBJETO

El objetivo de este plan es mantener el vehículo en un correcto estado de limpieza y desinfección, con la finalidad de reducir el riesgo de contaminación de los alimentos.

2. RESPONSABILIDADES

El responsable de la limpieza de los vehículos será el gerente / mozo de limpieza / XXXXX.

3. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El programa de limpieza y desinfección se refiere a la caja del vehículo en el que se transportan los productos alimenticios.

El responsable de la limpieza será XXXXXXXXXXXXXXXX.

La limpieza de la caja se realizará utilizando uno o varios de los siguientes métodos:

1. Se hace un barrido del interior para recoger sedimentos y astillas de los palets.
2. Se lava con agua y detergente autorizado para uso alimentario.
3. Se aclara con agua.
4. En caso de que la mercancía transportada deje olor se utilizará un producto desodorizante autorizado.
5. En caso de que se transporte mercancía susceptible de contaminar las cargas posteriores, se desinfecta el vehículo.

Una vez lavado el vehículo, el responsable de la limpieza rellenará el registro de limpieza del mismo, indicando su matrícula, fecha, método de limpieza y productos utilizados, a falta de la comprobación del conductor cuando proceda a la retirada del camión.

Cuando se usen productos químicos (desinfectantes, desinsectantes, desodorizantes, etc.), se debe registrar el producto empleado y la dosis.

Si los vehículos son lavados en un centro para el lavado y desinfección autorizado, se deberá conservar el certificado correspondiente, así como hacerlo constar en el registro.

Respecto del control de plagas el responsable adoptará las medidas pasivas oportunas para evitar su presencia, así como las necesarias medidas de control, con la revisión periódica del interior de los vehículos, en relación a, por ejemplo, posibles insectos que aniden en los equipos.

4.- PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACION

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO
--

El conductor, al retirar el vehículo del lavadero, comprueba el estado de limpieza general de la caja del vehículo, ausencia de suciedad, partículas y olores. Lo realizará directamente en la caja mediante control visual y olfativo. Una vez comprobada la limpieza, el conductor dará su visto bueno para que quede registrado en la ficha del vehículo.

5.-REGISTROS

Registro de limpieza y desinfección del vehículo.

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

6.- ANEXOS: FICHAS

PROGRAMA: LIMPIEZA Y DESINFECCION

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO MATRÍCULA XXXXXXXXXX.

Fecha y hora	Barrido	Fregado	Agua caliente	Enjabonado (1)	Desodorizado (1)	Desinfectado (1)	Limpiado por:	Vº conductor	Bº

(*) Poner una "X" donde proceda

(1) Indicar nombre del producto empleado y dosis

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO

4.2 - PROGRAMA DE TRAZABILIDAD

ÍNDICE

1. OBJETO
2. RESPONSABILIDADES
3. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
4. PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN
5. REGISTROS
6. ANEXOS

REVISADO	APROBADO
Fdo.: Fecha:	Fdo.: Fecha:

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

1. OBJETO

El objetivo de este plan es hacer el seguimiento de un producto alimenticio a lo largo de su recorrido, desde que se recoge en origen hasta que se descarga en destino.

2. RESPONSABILIDADES

El responsable de la trazabilidad en la empresa es el gerente, conductor, mozo almacén, responsable carga y descarga.

3. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD

La empresa garantizará la trazabilidad del producto alimenticio mediante la recepción del documento de control y su entrega en destino. El documento de control debe contener los siguientes datos:

- Origen, destino, fecha, datos de la empresa cargadora, datos del expedidor, datos del operador de transporte, datos de la empresa transportista, matrícula del vehículo, datos del destinatario, datos de la mercancía (naturaleza, peso y número de bultos).
- La identificación del conductor que realiza el transporte se realiza mediante la hoja de registro del tacógrafo.

4. PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACION

No es necesario un documento de comprobación porque el documento de control es un requisito obligatorio en el transporte de la mercancía y solicitado siempre por el destinatario (**Orden FOM/2861/2012, de 13 de diciembre, por la que se regula el documento de control administrativo exigible para la realización de transportes públicos de mercancías por carretera.**)

5. REGISTROS

- 5.1. Modelo de documento de control nacional
- 5.2. Modelo de documento de control internacional (CMR)

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO

5.1 Modelo de documento de control nacional

CARTA DE PORTE NACIONAL

(DE ACUERDO CON LAS EXIGENCIAS DE LA ORDEN FOM/2861/2012, DE 13 DE DICIEMBRE, POR LA QUE SE REGULA EL DOCUMENTO DE CONTROL ADMINISTRATIVO EXIGIBLE PARA LA REALIZACIÓN DE TRANSPORTES PÚBLICOS DE MERCANCÍAS POR CARRETERA

1.REMITENTE (nombre y domicilio)		Este contrato se registrará en lo no previsto expresamente en el mismo por la Ley 15/2009, de 11 de noviembre de Contrato de Transporte Terrestre de mercancías y por las Condiciones Generales de Contratación aprobada por el Ministerio de Fomento (Orden FOM 1882/2012 de 1 de agosto)	
2.EXPEDIDOR (nombre, domicilio)		15. MATRICULA DE LOS VEHÍCULOS - Tractor: - Semirremolque: - Otros vehículos:	
3.OPERADOR DE TRANSPORTE (nombre y domicilio)			
4. TRANSPORTISTA (nombre y domicilio)		16. OBSERVACIONES Y RESERVAS DEL: TRANSPORTISTA	
5. DESTINATARIO (nombre y domicilio)		CARGADOR	
6. LUGAR DE ORIGEN DEL TRANSPORTE		EXPEDIDOR	
7. LUGAR DE DESTINO DEL TRANSPORTE		DESTINATARIO	
8. NATURALEZA DE LA MERCANCÍA:		17. INSTRUCCIONES DEL CARGADOR	
9. PESO DE LA MERCANCÍA:			
10. NUMERO DE BULTOS:			
11.OTRA MAGNITUD(*):			
12. FECHA DEL TRANSPORTE		18. ESTIPULACIONES PARTICULARES LAS PARTES INTERVINIENTES EN ESTE CONTRATO CON RENUNCIA A SU PROPIO FUERO, SE SOMETEN EXPRESAMENTE A LA JUNTA ARBITRAL DEL TRANSPORTE DE MURCIA CUALQUIERA QUE SEA LA CUANTÍA DE LA CONTROVERSIA	
13. PRECIO DEL TRANSPORTE(**)			
14. PORTE PAGADO ☐ PORTE DEBIDO ☐			
FIRMA Y SELLO DEL CARGADOR		FIRMA Y SELLO DEL TRANSPORTISTA	FIRMA Y SELLO DEL CONSIGNATARIO

(*) En los supuestos en que resulte difícil determinar el peso exacto de la mercancía se buscará otro tipo de magnitud para determinar su cantidad y peso.

(**) Cuando lo soliciten todas las partes intervinientes en el contrato se hará constar el precio que la empresa cargadora paga por el transporte.

AVISO: Esta hoja de control deberá ser conservada a disposición de la Inspección de Transporte y Sanidad durante al menos un año.

5.2 Modelo de documento de control internacional (CMR)

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE

EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

LETTRE DE VOTURE INTERNATIONALE		CMR INTERNATIONAL CONSIGNMENT NOTE		Paye/Country		No	
1 Expéditeur (nom, adresse, pays) Sender (name, address, country)		6 Transporteur (nom, adresse, pays, autres références) Carrier (name, address, country, other references)					
2 Destinataire (nom, adresse, pays) Consignee (name, address, country)		7 Transporteurs successifs / Successive carriers Nom / Name Adresse / Address Pays / Country Reçu et acceptation Receipt and Acceptance Date Signature					
3 Prise en charge de la marchandise / Taking over the goods: Lieu / Place Pays / Country Date Heure d'arrivée / Time of arrival Heure de départ / Time of departure		8 Réserves et observations du transporteur lors de la prise en charge de la marchandise Carrier's reservations and observations on taking over the goods					
4 Livraison de la marchandise / Delivery of the goods: Lieu / Place Pays / Country Heures d'ouverture du dépôt / Warehouse opening hours		9 Documents remis au transporteur par l'expéditeur Documents handed to the carrier by the sender					
5 Instructions de l'expéditeur Sender's instructions		10 Marques et numéros Marks and Nos					
		11 Nombre de colis Number of packages		12 Mode d'emballage Method of packing		13 Nature de la marchandise Nature of the goods	
				14 Poids brut, kg Gross weight in kg		15 Contage m3 Volume in m3	
Numéro ONU UN Number		Nom voir 13 Name see 13		Numéro d'étiquette Label Number		Groupe d'emballage Packing Group (ACR)	
16 Conventions particulières entre l'expéditeur et le transporteur Special agreements between the sender and the carrier		17 À payer par To be paid by: Pte de transport Carriage charges Frais accessoires / Supplementary charges Droits de douane / Customs duties Autres frais / Other charges					
18 Autres indications utiles Other useful particulars		19 Remboursement Cash on delivery					
20 Ce transport est soumis, nonobstant toute clause contraire, à la Convention relative au contrat de transport international de marchandises par route (CMR) This carriage is subject, notwithstanding any clause to the contrary, to the Convention on the Contract for the International Carriage of Goods by Road (CMR)							
21 Etabli à / Established in		le / on		25.		24 Marchandises reçues / Goods received Heure d'arrivée / Time of arrival Heure de départ / Time of departure	
22		23		Lieu Place		le on 25. 25.	
Signature ou timbre de l'expéditeur Signature or stamp of the sender		Signature ou timbre du transporteur Signature or stamp of the carrier		Signature et timbre du destinataire Signature and stamp of the consignee			
Partie non contractuelle réservée au transporteur / Non-contractual part reserved for the carrier							

Les parties encadrées de ce formulaire sont destinées à être complétées par le transporteur. Les parties non encadrées sont destinées à être complétées par l'expéditeur.

The boxed parts of this form are intended to be completed by the carrier. The unboxed parts are intended to be completed by the sender.

Formulaire de transport international de marchandises par route (CMR) - International Carriage of Goods by Road (CMR) - To be completed by the carrier. The unboxed parts are intended to be completed by the sender.

No

Modèle 1117 2007

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

4.3 - PROGRAMA DE FORMACIÓN

ÍNDICE

1. OBJETO
2. RESPONSABILIDADES
3. PROGRAMA DE FORMACIÓN
4. REGISTROS
5. ANEXOS

REVISADO	APROBADO
Fdo.: Fecha:	Fdo.: Fecha:

1. OBJETO

El objetivo de este programa es conseguir que el personal que participa en el transporte de alimentos o productos alimentarios adquieran conocimientos, actitudes y motivación para realizar prácticas correctas de higiene y adquieran un grado de capacitación adecuado, para colaborar en la implantación de sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, todo ello con el fin de evitar riesgos para la salud del consumidor

Los responsables de las empresas deberán garantizar:

- ✓ La formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- ✓ Que el personal que participa en los procesos pertinentes demuestra unas capacidades suficientes y es consciente de los peligros detectados, debiendo ser conocedores de las medidas correctivas, las medidas preventivas y los procedimientos de vigilancia y registro aplicables en su empresa.

La importancia de la formación ha aumentado con la introducción del requisito (obligatorio) de una cultura de seguridad alimentaria en el Reglamento (CE) 853/2004 en marzo de 2006. La formación será a menudo la herramienta más importante para lograr una buena cultura de seguridad alimentaria o servir de medida correctiva en caso de que se detecten deficiencias al evaluar el alcance de la cultura de seguridad alimentaria.

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE

EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

2. RESPONSABILIDADES

El responsable de la formación de los conductores es el gerente de la empresa / mando intermedio / técnico cualificado.

3. PROGRAMA DE FORMACIÓN

La formación específica comenzará con la implantación de este manual y se realizará paulatinamente, dependiendo de la disponibilidad del conductor y la actividad de la empresa.

Todos los trabajadores que intervienen en el transporte de la mercancía recibirán “formación específica” y periódicamente, en función del riesgo, “formación continua” abarcando conocimientos generales y específicos, para cada lugar de trabajo, en materia de higiene alimentaria en el desarrollo de las siguientes materias:

- Higiene personal y estado de salud
- Prácticas higiénicas de trabajo
- Conocimiento de los planes de prerequisites
- Conocimientos sobre los requisitos sanitarios y las condiciones establecidas en la normativa vigente para llevar a cabo la actividad que realizan.
- Peligros relacionados con la limpieza/desinfección inadecuadas.
- Peligros relacionados con la carga y descarga.
- Peligros relacionados con el transporte.
- Peligros relacionados con el medio de transporte.

El responsable del programa de formación es GERENTE, MANDO INTERMEDIO, TÉCNICO CUALIFICADO.

La formación será en la sede de la empresa o a distancia, y se realizará tras la entrega al trabajador de un manual de estudio sobre prácticas correctas de higiene en el transporte de alimentos, debiendo cada empresa comprobar su aprovechamiento mediante la realización de una prueba escrita a cada trabajador.

4. REGISTROS

La empresa contará con registros sobre actividades formativas desarrolladas por ella, o certificados de cursos relacionados con 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 que transportan.

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO

5. ANEXOS

REGISTRO DE FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES
PROGRAMA : CONTROL DE FORMACIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS DEL TRABAJADOR	DNI	PUESTO DE TRABAJO	FECHA DE REALIZACIÓN	FORMACIÓN IMPARTIDA POR

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO
--

4.4 - PROGRAMA DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE

1. OBJETO
2. RESPONSABILIDADES
3. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
4. REGISTROS
5. ANEXOS

REVISADO	APROBADO
Fdo.: Fecha:	Fdo.: Fecha:

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

4.4 - PROGRAMA DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO

1. OBJETO

El objetivo de este plan es garantizar que las cajas de los vehículos y los equipos de frío de los vehículos refrigerados, isotermos y caloríficos, usados en la empresa, se mantienen en un estado apropiado para el uso a que son destinados con el fin de evitar cualquier posibilidad de contaminación.

2. RESPONSABILIDADES

El responsable del mantenimiento de los vehículos es el Gerente / mecánico mantenimiento.

3. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- ✓ Los vehículos/contenedores se diseñarán y construirán, en caso necesario, de forma que permita una limpieza o desinfección adecuada.
- ✓ 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.
- ✓ La empresa tendrá en cuenta las especificaciones técnicas del fabricante del vehículo, en especial aquellas referidas a las de la caja o contenedor (diseño, capacidad...).

Vehículos de transporte a temperatura dirigida

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, dispondrán de un termógrafo en el interior de la caja.

- ✓ Para los vehículos de transporte a temperatura dirigida, la empresa contará con la documentación que acredite la autorización del mismo (Certificado de conformidad/placa del fabricante).

Transporte alimentos a granel, líquido, granulado o en polvo:

Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo se transportarán en receptáculos, contenedores o cisternas de uso exclusivo. 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**».

El mantenimiento de los equipos de frío y de la caja del vehículo, se realiza mediante personal propio/servicio técnico oficial.

La periodicidad de las revisiones es la establecida en el manual de mantenimiento del equipo de frío.

El responsable del mantenimiento de los equipos de frío es el gerente o xxxxxxxx.

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO
--

Con una periodicidad bianual se realiza la verificación de los registradores de temperatura según la normativa ATP.

Como registro del mantenimiento, se dispondrá del documento ATP en vigor.

El mantenimiento y estado general de conservación de la caja se realizará de acuerdo a lo establecido en el Reglamento general de vehículos aprobado por R.D. 2822/1998, y se verifica periódicamente mediante la Inspección Técnica de Vehículos ITV.

La empresa podrá disponer de otra documentación como: Partes de trabajo, facturas o documentos similares relativos a los trabajos efectuados en la caja, y en el caso de transporte a temperatura regulada, en el equipo térmico, relativos a revisiones rutinarias, y en su caso, reparaciones.

4. REGISTROS

Registros de mantenimiento:

4.1. Registro de ITV

4.2. Registro de ATP

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO

5. ANEXOS

REGISTROS DE MANTENIMIENTO

PLAN : MANTENIMIENTO

ITV					
Vehículo matrícula	Fechas de inspección				

ATP					
Vehículo matrícula	Fechas de inspección				

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

V - REGISTROS

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PLAN: LIMPIEZA Y DESINFECCION

VEHÍCULO MATRÍCULA: XXXX

Fecha y hora	Barrido	Fregado	Agua caliente	Enjabonado	Desodorizado	Desinfectado	Limpiado por:	VºBº conductor

*Poner una "X" donde proceda

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

REGISTRO DE FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

PLAN: CONTROL DE FORMACIÓN

Nombre trabajador	DNI	Puesto de trabajo	Fecha de realización	Formación impartida por:

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO

REGISTRO DE MANTENIMIENTO ITV

PLAN: MANTENIMIENTO

ITV								
Vehículo matrícula	Fechas de inspección							

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE
EMPRESA Y N° DE REGISTRO SANITARIO

REGISTRO DE MANTENIMIENTO ATP

PLAN: MANTENIMIENTO

ATP								
Vehículo matrícula	Fechas de inspección							