

CERTIFICADO DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL TRANSPORTE

D. XXXXX, con DNI número XXXXX, en representación de la empresa XXXXX, con CIF número XXXXX, y domicilio en XXXXX (XXXXX), en la calle XXXXX, CP XXXXX, con número de registro sanitario XXXXX,

CERTIFICA:

Que D. XXXXX, con DNI número XXXXX, trabajador de esta empresa con categoría de conductor/conductor mecánico / XXXXX, ha cursado con aprovechamiento el curso contenido en el manual denominado **“Manual de prácticas correctas de higiene en el transporte de alimentos”** —cuyo contenido consta en el reverso del presente certificado—, editado por la **AGRUPACIÓN SEGOVIANA DE EMPRESARIOS DE TRANSPORTE (ASETRA)** en abril de 2024, entregado y evaluado en las fechas que constan detalladas a continuación:

NOMBRE DE LA EMPRESA DE TRANSPORTES	
APELLIDOS, NOMBRE Y DNI DEL TRABAJADOR	
FECHA DE ENTREGA AL TRABAJADOR	
FECHA DE EVALUACIÓN SOBRE EL APROVECHAMIENTO DE LA FORMACIÓN	

Y para que conste firmo el presente en XXXXX a XXXXX de XXXXX de 2024.

Por la empresa,

Recibí (el trabajador)

Fdo. D. XXXXX
Empresa: XXXXX

Fdo. D. XXXXX

RELACIÓN DE LAS MATERIAS QUE CONTIENE EL MANUAL DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

1. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.1 ¿Qué ocurre si los alimentos no están bien conservados?
- 1.2 ¿Qué posibilidades hay de que el alimento se altere?
- 1.3 ¿Cómo se pueden contaminar los alimentos?
- 1.4 ¿Qué condiciones son necesarias para que los productos alimenticios se contaminen?
- 1.5 ¿Cuándo se puede producir la contaminación del alimento?

2. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN EL TRANSPORTE Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS

- 2.1 Para los conductores de vehículos
- 2.2 Para la higiene de las mercancías durante su almacenaje y transporte
- 2.3 Para los vehículos destinados a transporte de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada
- 2.4 Para los distintos tipos de mercancías transportadas. ATP

3. SISTEMAS DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

- 3.1 Control de los peligros alimentarios.
- 3.2 Elaboración de un Plan de Prerrequisitos.
- 3.3 Condiciones del transporte.
- 3.4 Operaciones de carga y descarga.
- 3.5 Transporte.
- 3.6 Prohibiciones.
- 3.7 Responsabilidades.
- 3.8 Además deben de cumplirse los siguientes requisitos.
- 3.9 Condiciones específicas según el tipo de carga que se transporte.

4. ANEXOS

- Anexo I. Definiciones.
- Anexo II. Legislación (disposiciones comunitarias de directa aplicación y disposiciones nacionales).
- Anexo III. Inscripción de empresas de transporte en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)