

**CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS A
GRANEL Y ALIMENTOS SEMIENVASADOS**

CAC/RCP 47-2001

	Página
INTRODUCCIÓN	2
SECCIÓN I OBJETIVOS.....	2
SECCIÓN II ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES.....	2
2.1 Ámbito de aplicación y utilización.....	2
2.2 Definiciones.....	3
SECCIÓN III PRODUCCIÓN PRIMARIA	3
SECCIÓN IV ESTABLECIMIENTO: PROYECTO E INSTALACIONES.....	3
SECCIÓN V CONTROL DE LAS OPERACIONES.....	3
5.1 Control de los peligros alimentarios	3
5.1.1 Identificación de posibles peligros	3
Cuadro 13	
5.1.2 Registros de carga y limpieza previas.....	4
5.1.3.1 <i>Peligros relacionados con el medio de transporte de alimentos</i>	4
5.1.3.2 <i>Peligros relacionados con la carga y descarga</i>	4
5.1.3.3 <i>Peligros relacionados con el transporte</i>	4
5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene	4
5.3 Requisitos para Materias Primas.....	4
5.4 Envasado	4
5.5 Agua	4
5.6 Dirección y Supervisión.....	4
5.7 Documentación y registros	5
5.8 Procedimientos para retirar alimentos	5
5.9 transporte especializado	5
SECCIÓN VI ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO	5
SECCIÓN VII ESTABLECIMIENTO: HIGIENE DEL PERSONAL	5
SECCIÓN VIII TRANSPORTE.....	5
8.4 Medios de Transporte de Alimentos.....	5
SECCIÓN IX INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES	6
SECCIÓN X CAPACITACIÓN.....	6

INTRODUCCIÓN

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 durante el transporte. Estas condiciones pueden verificarse aunque se hayan adoptado medidas de higiene adecuadas en fases anteriores de la cadena alimentaria. Se deberá contar con sistemas de transporte adecuados con objeto de garantizar que los alimentos se mantengan inocuos e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega, y de ayudar a los países a asegurar la continuidad del comercio.

Es esencial que se mantenga una comunicación adecuada entre el expedidor/fabricante, el transportista y el destinatario de los alimentos. Todos ellos comparten la responsabilidad de la inocuidad de los productos en esta parte de la cadena alimentaria. Los fabricantes o destinatarios de los alimentos deberán hacerse cargo de comunicar a los transportistas los procedimientos de control específicos para la inocuidad de los alimentos que se requieren durante el transporte.

El presente documento se ha estructurado conforme al Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997), que deberá consultarse al aplicar este Código. Se señalan aquí las secciones de este Código que, debido a características de transporte específicas, requieren la aplicación de otros requisitos de inocuidad de los alimentos además de los contenidos en el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3, 1997); asimismo se mencionan en detalle tales requisitos específicos.

Este Código se aplica sin perjuicio de aquellas disposiciones más concretas relacionadas con el transporte a granel contempladas en otros códigos para productos específicas.

SECCIÓN I OBJETIVOS

El Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados:

- identifica los requisitos adicionales de higiene de los alimentos aplicables al Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) que se aplican a las condiciones del medio de transporte de alimentos y a la carga, transporte, almacenamiento durante el tránsito y descarga de alimentos a granel y semienvasados, a fin de asegurar que los alimentos se mantengan inocuos e idóneos para el consumo humano.
- indica cómo deberán aplicarse estos controles, y
- ofrece modalidades para verificar que se hayan aplicado estos principios.

SECCIÓN II ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES

2.1 Ámbito de aplicación y utilización

El presente código de prácticas se refiere a la condición del medio de transporte de alimentos y a la carga, transporte, almacenamiento durante el tránsito y descarga de alimentos a granel, alimentos semienvasados y alimentos frescos. Este código se refiere al medio de transporte de alimentos y al producto, desde los puntos de envío hasta los puntos de recepción. Entre los ejemplos de los alimentos comprendidos en el presente código figuran los siguientes:

- Alimentos transportados de la planta empaedora o procesadora al establecimiento minorista/distribuidor,
- Alimentos que se transportan directamente del campo a un mercado o centro de distribución,
- Alimentos transportados de una planta procesadora/distribuidora a otra o de una planta procesadora/distribuidora a un establecimiento minorista,
- Alimentos transportados de puntos de recolección, elevadores, instalaciones de almacenamiento, etc., a plantas procesadoras/puntos de distribución o mercados minoristas.

El presente código no se refiere a las operaciones de cultivo, recolección o pesca que ocurren antes de cargar el producto en el medio de transporte de alimentos, ni tampoco al traslado de productos dentro de las plantas después de las operaciones de descarga y vaciado. Los siguientes alimentos son ejemplos de aquéllos que se excluyen de este código:

- El traslado de productos en la granja,
- El traslado desde la granja hasta el punto de recolección, la planta empacadora o las instalaciones de almacenamiento.

Las disposiciones de este código deben aplicarse sumándose a todas las disposiciones aplicables del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)), incluida la Sección 8, que se refiere específicamente al transporte.

2.2 Definiciones

Medio de transporte de alimentos Comprende vehículos de transporte de alimentos o receptáculos que entran en contacto con los alimentos (tales como contenedores, cajones, bidones, cisternas) en vehículos, aviones, vagones ferroviarios, remolques y naves, y cualesquiera otros receptáculos en que se transporten alimentos.

A granel Indica alimentos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos, así como con la atmósfera (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos).

Alimentos semienvasados Por alimentos semienvasados se entiende todo alimento que puede entrar en contacto directo con el medio de transporte de alimentos o con la atmósfera (por ejemplo, hortalizas y alimentos en cajas y bolsas).

SECCIÓN III PRODUCCIÓN PRIMARIA

Se aplicarán todas las subsecciones de las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

SECCIÓN IV ESTABLECIMIENTO: PROYECTO E INSTALACIONES

Se aplicarán todas las subsecciones de las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

SECCIÓN V CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.1 Control de los peligros alimentarios

Se aplicarán las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

5.1.1 Identificación de posibles peligros

Quizás resulte útil remitirse a la siguiente lista de preguntas (véase el Cuadro 1) para la identificación y gestión de peligros durante el transporte de alimentos a granel y semienvasados. También se hace referencia al enfoque de HACCP.

Cuadro 1

¿Se trata de alimentos “listos para el consumo directo”?
¿Es probable que las condiciones del medio de transporte de alimentos introduzcan o favorezcan un aumento del peligro?
¿Es probable que pueda introducirse o aumentarse un peligro durante la carga?
¿Es probable que el peligro pueda aumentar durante el transporte o el almacenamiento en el medio de transporte de alimentos?
¿Es probable que se introduzca o aumente un peligro durante la descarga?

5.1.2 Registros de carga y limpieza previas

El transportista deberá mantener registros, fácilmente accesibles en el medio de transporte de alimentos o en donde lo prescriba el organismo oficial competente, de los tres cargamentos previos más recientes y de los métodos de limpieza y, cuando sea necesario, de desinfección, utilizados en el medio de transporte de alimentos, incluidos los volúmenes transportados. Deberá poner esta información a disposición del expedidor de alimentos, de las autoridades oficiales de control y/o del destinatario/elaborador de los alimentos que la soliciten, para la evaluación de los posibles peligros.

El transportista deberá mantener un registro completo de los cargamentos anteriores durante un período de seis meses.

5.1.3 Fuentes de peligro

Deberá considerarse la posibilidad de peligros provenientes de las siguientes fuentes, que se citan aquí a título de ejemplo:

5.1.3.1 PELIGROS RELACIONADOS CON EL MEDIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Material de construcción y revestimientos no idóneos, falta de un dispositivo de cierre/hermeticidad, residuos de cargamentos previos, residuos de materiales de limpieza y saneamiento.

Cuando proceda, deberá prestarse la debida consideración el empleo exclusivo del medio de transporte de alimentos para un producto alimenticio determinado.

5.1.3.2 PELIGROS RELACIONADOS CON LA CARGA Y DESCARGA

Aumento/disminución de la temperatura de los alimentos. Introducción perjudicial de microbios, polvo, humedad u otro tipo de contaminación física.

5.1.3.3 PELIGROS RELACIONADOS CON EL TRANSPORTE

Fugas del líquido de calefacción/enfriamiento. Avería del control de la temperatura.

5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene

Se aplicarán las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

5.3 Requisitos para Materias Primas

Se aplicarán las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

5.4 Envasado

Se aplicarán las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

5.5 Agua

Se aplicarán las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

5.6 Dirección y Supervisión

Se aplicarán las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

5.7 Documentación y registros

Los expedidores o destinatarios pueden formular controles idóneos para asegurar la inocuidad de los alimentos durante el transporte en determinados casos (véanse las preguntas formuladas en el Cuadro 1). Tales controles deberán comunicarse por escrito. La documentación constituye un instrumento importante para validar la evaluación de riesgos y verificar la observancia de los principios. Esta documentación puede incluir el número del medio de transporte, el registro de cargas anteriores, el de temperatura/tiempo y certificados de limpieza. Tal documentación deberá ponerse a disposición de los organismos oficiales competentes. Cabe señalar que algunos medios de transporte se han concebido solamente para un único uso.

5.8 Procedimientos para retirar alimentos

Se aplicarán las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

5.9 transporte especializado

Cuando proceda, y sobre todo en lo que se refiere al transporte a granel, tanto los contenedores como los vehículos deberán designarse y marcarse para uso exclusivo de alimentos y utilizarse solamente con ese fin.

Los alimentos a granel preparados en forma de líquido, granulado o polvo deben transportarse en receptáculos y/o contenedores o cisternas destinadas únicamente al transporte de alimentos, a menos que la aplicación de principios tales como los del HACCP demuestren que el transporte especializado no es necesario para lograr el mismo nivel de inocuidad.

SECCIÓN VI ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

Se aplicarán todas las subsecciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

Los medios de transporte de alimentos, así como los accesorios y conexiones, deberán limpiarse, desinfectarse (cuando proceda) y conservarse de manera que se evite, o por lo menos se reduzca, el riesgo de contaminación. Deberá tenerse en cuenta que, dependiendo del producto en cuestión, se aplicarán distintos procedimientos de limpieza, que deberán registrarse. Cuando proceda, a la desinfección deberá seguir un enjuague, a menos que las instrucciones del fabricante especifiquen con bases científicas, que el enjuague no es necesario.

SECCIÓN VII ESTABLECIMIENTO: HIGIENE DEL PERSONAL

Se aplicarán todas las subsecciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

Deberán aplicarse los Principios Generales de Higiene de los Alimentos a todo el personal que esté en contacto con los alimentos.

SECCIÓN VIII TRANSPORTE

Se aplicarán todas las subsecciones de las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

8.4 Medios de Transporte de Alimentos

El diseño del medio de transporte de alimentos deberá realizarse de manera que se evite la contaminación cruzada como resultado de transportes simultáneos o consecutivos. Algunos aspectos importantes son la facilidad de limpieza y los revestimientos apropiados.

El diseño y la construcción del medio de transporte de alimentos deberán facilitar las tareas de inspección limpieza y desinfección, además de permitir, cuando proceda, el control de la temperatura.

Los medios de enfriamiento y calefacción deberán diseñarse y construirse de tal manera que su utilización evite la contaminación. Aunque el agua caliente y el vapor son los medios de calefacción preferidos, se pueden emplear otras sustancias, basándose en una evaluación de la seguridad y los riesgos, así como en los procedimientos de inspección. Cuando la autoridad competente lo solicite, pueden exigirse pruebas que demuestren que los medios de calefacción empleados han sido debidamente evaluados y utilizados con seguridad.

En las superficies interiores deberán utilizarse materiales apropiados para el contacto directo con los alimentos. Los materiales deberán ser no tóxicos, inertes o por lo menos compatibles con los alimentos que se transporten, y no deberán transferir sustancias a los alimentos ni tener efectos perjudiciales en los mismos. El acero inoxidable y las superficies revestidas con resinas epoxíticas de calidad alimentaria son los materiales más apropiados. En el diseño de los interiores se deberán eliminar las zonas de difícil acceso y limpieza.

El diseño apropiado de los medios de transporte de alimentos deberá contribuir a prevenir la entrada de insectos, parásitos, etc., así como la contaminación proveniente del medio ambiente, y cuando sea necesario, a brindar aislamiento contra la pérdida o aumento de calor y una capacidad adecuada de enfriamiento o calefacción, además de facilitar el cierre o la hermeticidad.

Se deberá disponer de instalaciones apropiadas y cómodas para limpiar y desinfectar, cuando proceda, el medio de transporte de alimentos.

El equipo auxiliar deberá estar sujeto (cuando proceda) a los requisitos estipulados anteriormente.

Para mantener las condiciones higiénicas, deberán proporcionarse instalaciones para el almacenamiento de tuberías, mangueras y demás equipo utilizado para trasladar los alimentos.

SECCIÓN IX INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

Se aplicarán todas las subsecciones de las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

SECCIÓN X CAPACITACIÓN

Se aplicarán todas las subsecciones de las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y, cuando proceda, otros Códigos de Prácticas de Higiene del Codex.

Es importante que el personal encargado del transporte esté debidamente informado sobre la naturaleza de los alimentos manipulados/transportados, así como de las posibles medidas precautorias adicionales que puedan requerirse. El personal deberá estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspección de las unidades de transporte de alimentos para asegurar la inocuidad de éstos.