



ACSA publica una nueva guía sobre buenas prácticas de higiene en el transporte alimentario

23-11-2021

La Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) publicó la semana pasada un nuevo documento para orientar a los operadores económicos encargados del transporte de alimentos, sobre todos los aspectos que tienen que contribuir a garantizar la seguridad de los productos transportados.

El transporte de alimentos es una fase más de la cadena alimentaria, que los operadores están obligados a tener en cuenta en su sistema de autocontrol para garantizar la seguridad y la trazabilidad de los productos transportados. La *Agència Catalana de Seguretat Alimentària* (ACSA) publicó el pasado 18 de noviembre, la guía *Buenas prácticas de higiene en el transporte de alimentos*, una publicación con la que se complementa la información sobre buenas prácticas en la fase de transporte que se inició con el documento: *Buenas prácticas en el transporte de materias primas alimenticias a granel a temperatura no regulada*.

Transportar alimentos cumpliendo con los requisitos que establece la legislación alimentaria es una responsabilidad compartida entre el expedidor, el transportista y el receptor, que deben garantizar los requisitos de higiene necesarios para mantener la inocuidad de los alimentos transportados, así como la trazabilidad de los mismos.

Para ello, es fundamental que el personal encargado del transporte disponga de la formación, instrucciones y supervisión necesarias para entender y cumplir con los requisitos de higiene y manipulación de los alimentos, las temperaturas aplicables, las incompatibilidades entre cargas, la trazabilidad y las condiciones de limpieza y desinfección de los vehículos.

El documento hace hincapié en las condiciones higiénicas de los transportes, las temperaturas, la limpieza y desinfección, trazabilidad y documentación necesaria, estiba y compatibilidades de producto, distribución minorista y servicio a domicilio, registro general sanitario, etc. Incluye además un glosario e información actualizada con toda la normativa y documentos de referencia.

– Descarga nueva guía (nov. 2021): *Buenas prácticas de higiene en el transporte de alimentos*.

– Descarga guía (marzo. 2019): *Buenas prácticas en el transporte de materias primas alimenticias a granel a temperatura noregulada*

Noticias Relacionadas

- Tratamiento térmico de los alimentos y temperaturas de conservación y regeneración
- ¿Cómo sé si la comida mantendrá la temperatura correcta durante el transporte?
- Los problemas de temperatura en el transporte y la distribución de la comida en caliente
- Recomendaciones para la mejora de las temperaturas en la comida transportada