



El transporte de alimentos perecederos, control y adecuación a la norma

19-12-2013

El transporte de alimentos perecederos está sometido a requisitos de higiene que pretenden preservar la inocuidad y características del producto alimentario para el consumidor final. La regulación del mismo es uno de los temas que genera más dudas entre los profesionales. Nuestro colaborador Rafael Lázaro aporta luz sobre el tema con este artículo.

En el mundo globalizado en el que vivimos, estamos habituados a consumir productos provenientes de otras partes del mundo, y gracias a ello los tenemos a nuestra disposición durante todo el año, incluso fuera de temporada.

Esta disponibilidad inmediata y las distancias que esos alimentos tienen que recorrer para llegar al consumidor final, hacen que cada día adquiera mayor importancia la calidad del transporte alimentario, su reglamentación y su control para garantizar unas condiciones óptimas para su consumo final.

¿Qué es el ATP?

El *Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en este transporte* (ATP) se firmó en Ginebra el 01-09-1970 con el fin de garantizar al consumidor final que los alimentos lleguen en condiciones higiénicas adecuadas. Dicho acuerdo es una reglamentación técnico-sanitaria que establece cómo deben transportarse los alimentos perecederos, especifica los requisitos que deben cumplir los vehículos especiales que los transportan y dicta también los procedimientos de control necesarios para asegurar su cumplimiento.

¿Qué son las mercancías perecederas y en qué vehículos se pueden transportar?

Son aquellas que necesitan una regulación de temperatura para su transporte. Es importante destacar que sólo se consideran mercancías perecederas las que están recogidas en el acuerdo, en el que también se establecen las temperaturas máximas. Por consiguiente, la temperatura de los productos deberá tener en cualquier punto de la mercancía el valor indicado o inferior durante la carga, el transporte y la descarga según el siguiente listado:

- Cremas heladas –20°C.
- Pescados, moluscos, crustáceos congelados o ultracongelados –18°C.
- Productos ultracongelados –18°C.
- Mantequilla Congelada –10°C.
- Resto de productos congelados –12°C.
- Despojos Rojos +3°C.
- Mantequilla +6°C.
- Productos de Caza + 4°C.
- Leche en cisternas +4°C.
- Leche industrial +6°C.
- Productos lácteos refrigerados +4°C.
- Pescados, moluscos y crustáceos en hielo fundente o a temperatura de hielo fundente.
- Carne y preparados de carne (excepto despojos rojos) +7°C.
- Aves y conejos +4°C.

Los platos preparados no son considerados mercancías perecederas según el convenio ATP, por lo que están exentos de la obligación de ser transportados en vehículos ATP.

Los tipos de vehículos se utilizan para el transporte de mercancías perecederas son cuatro:

- Vehículo Isotermo: con caja cerrada mediante paneles, puertas, suelo y techo que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior.
- Vehículo Refrigerado: vehículo isotermo provisto de una fuente de frío no mecánica, por ejemplo placas eutécticas, depósitos de hielo seco, etc.
- Vehículo frigorífico: vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de frío mecánico (compresor, máquina de absorción, etc.).
- Vehículo calorífico: Vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de calor.

Estos vehículos especiales deben pasar una primera inspección que la realiza el fabricante en los vehículos nuevos y tiene validez de 6 años; una vez transcurridos se debe realizar una revisión cada 3 años.

Indicaciones del Reglamento del Parlamento Europeo

¿Qué indica el Reglamento del Parlamento Europeo relativo a la higiene de los productos alimenticios? ([Reglamento –CE– N° 852/2004 –Anexo II, capítulo IV–](#)).

1. Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas.
2. Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar mas que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
3. Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
4. Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte. 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».
5. Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otros productos que no sean productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
6. Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
7. Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán estar preparados para mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

Puntos que se tienen en cuenta en las inspecciones sanitarias

- Condiciones del vehículo.

Estructura y materiales adecuados.

Vehículo autorizado.

– Condiciones higiénicas.

Correcto estado de limpieza.
Prácticas del manipulador (certificado).
Ausencia de animales y/o vectores.

– Condiciones de los productos.

Condiciones de los alimentos.
Estiba, compatibilidad adecuada.
Temperatura correcta.
Etiquetado/marcado/documentación.

¿Cuáles son las principales infracciones en el transporte de mercancías perecederas?

- Ostentar el distintivo con las siglas o fecha de validez que no correspondan con las del certificado de autorización.
- No llevar las siglas de la clase de vehículo que se trate (isotermo, refrigerante, frigorífico o calorífico) y fecha de expiración de la validez del certificado, o con los mismos deteriorados o no legibles.
- No llevar la placa del certificado de homologación tipo, o que esta no se corresponda con el mismo.
- Transportar mercancías perecederas (carnes, pescado, leche fresca, aves, etc.), careciendo el vehículo del certificado de autorización especial, o habiendo caducado su plazo de validez o bien haberlo falseado.

Conclusiones y algunos consejos

Como pasa siempre 'lo grande' está bien regulado y reglamentado, pero ¿cómo se arregla una pequeña tienda de platos preparados para repartir los encargos?, ¿y una panadería para llevar pan y además 4 bandejas de pasteles?, ¿o un operador de vending que lleva la furgoneta de agua, refrescos y café más 30 sandwiches?

Al final están aplicando la misma reglamentación a todos. Mi consejo es que toda aquella actividad que tenga transporte alimentario, cuanto menos, tiene que usar vehículos isotermos o adaptados, y los que precisen llevar frío, utilizar contenedores isotérmicos con placas de frío.

A modo de resumen se pueden resaltar los siguientes principios:

- Los productos alimenticios, transportados o no, deberán conservarse según su naturaleza respetando las temperaturas indicadas del ATP.
- Deberán ser separados o clasificados según su naturaleza y temperatura.
- Deberán ser envasados o empaquetados con materiales que tengan aptitud alimentaria.
- Los productos provenientes de devoluciones deberán apartarse en contenedores independientes.
- Los envases y contenedores de reparto deberán lavarse y desinfectarse adecuadamente.
- Los vehículos de carga y transporte se lavarán y desinfectarán adecuadamente.
- En caso de inspección sanitaria, debemos permitir al agente verificar la carga y las temperaturas y mantener una actitud de colaboración.

En conclusión, para cumplir la normativa caben dos opciones:

- 1) Adquirir un vehículo isotermo.
- 2) Adaptar el furgón de carga con un revestimiento/imprimación que permita la limpieza y desinfección del mismo y se pueda legalizar para el transporte de mercancías perecederas.

En ambos casos, es recomendable utilizar contenedores isotérmicos portátiles para asegurar la temperatura de los refrigerados, congelados o calientes y clasificarlos adecuadamente.

Es importante tomar conciencia de que más allá de las leyes, reglamentaciones e inspecciones sanitarias, es necesario que cada uno de nosotros asumamos el compromiso de hacer el trabajo con garantías suficientes para velar por el bienestar de los consumidores que, finalmente, somos todos. Más que un compromiso, es una filosofía de vida.



Rafael Lázaro es socio-gerente y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con medio siglo de historia especializada en recipientes y contenedores isotérmicos portátiles para el transporte y conservación de los alimentos en las mejores condiciones térmicas e higiénicas. @: rlazaro@degerman.es. (Todos los artículos).