



Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Convenio ATP: ámbito legal sobre condiciones higiénicas en el transporte de alimentos perecederos

Convenio ATP: ámbito legal sobre condiciones higiénicas en el transporte de alimentos perecederos

Martes, 01 de marzo 2022

La legislación sobre transporte de alimentos perecederos y la regulación del mismo es un tema relevante que genera un importante número de dudas. Con el objetivo de clarificar algunos temas y resumir las exigencias de la normativa, Rafael Lázaro, profesional con larga trayectoria en el sector, nos explica en este artículo, que lo mejor para garantizar la inocuidad y evitar problemas, es cumplir con el convenio ATP.

En el mundo globalizado en el que vivimos, estamos habituados a consumir productos provenientes de otras partes del mundo; 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 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 1 de septiembre de 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 establece los procedimientos de control necesarios para asegurar su cumplimiento.

Las mercancías perecederas son aquellas que necesitan una regulación y control de temperatura para su transporte. Es importante destacar que solo 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. No obstante, particularmente, debo advertir que una vez el producto (plato preparado) se introduce en vehículo para su transporte, la inspección puede requerir ATP o Certificación Alimentaria, por lo que el ATP-IN es muy recomendable ya no solo para transportar los platos en las mejores condiciones, sino para evitar problemas y multas.

¿Qué tipo de vehículos se utilizan y cada cuánto se debe pasar una inspección?

En cuanto al tipo de vehículos que se pueden utilizar y su acondicionamiento podemos resumirlo en los siguientes cuatro puntos:

– Vehículo isoterma: con caja cerrada mediante paneles, puertas, suelo y techo que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior.

- Vehículo refrigerado: vehículo isoterma provisto de una fuente de frío no mecánica, por ejemplo placas eutécticas, depósitos de hielo seco, etc.
- Vehículo frigorífico: vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de frío mecánico (compresor, máquina de absorción, etc.).
- Vehículo calorífico: vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de calor.

En cuanto a las inspecciones, la inspección inicial en los vehículos nuevos la hace el propio fabricante y tiene validez de seis años; una vez transcurrido ese tiempo se deberá realizar la revisión cada tres años.

¿Qué indica el Reglamento del Parlamento Europeo?

El Reglamento del Parlamento Europeo relativo a la higiene de los productos alimenticios, [Reglamento CE Nº 852/2004](#) (capítulo IV Transporte), indica lo siguiente:

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 más que productos alimenticios cuando estos 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. Exigible para refrigerados y/o congelados.

Las Inspecciones sanitarias tienen en cuenta la estructura y materiales adecuados y que el vehículo esté autorizado. En cuanto a las condiciones higiénicas y de los productos hay que tener en consideración los siguientes parámetros:

- Correcto estado de limpieza.
- Prácticas del manipulador (certificado).
- Ausencia de animales y/o vectores.
- Condiciones de los alimentos.
- Estiba, compatibilidad adecuada.
- Temperatura correcta.
- Etiquetado /marcado / documentación.
- Devoluciones de productos y mermas.

Las principales infracciones en el transporte de mercancías perecederas son:

- 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 (isoterma, 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 cuatro bandejas de pasteles?, ¿o un operador de vending que lleva la furgoneta de agua, refrescos y café más 30 sándwiches? Al final están aplicando la misma reglamentación. Mi consejo es que toda aquella actividad que tenga transporte de alimentos, cuanto menos tiene que usar vehículos isotermos o adaptados y los que puedan llevar grupo de frío, utilizar contenedores isotérmicos con placas de frío o calor.

A modo de resumen podemos 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 climatizado.
- 2) Adaptar el furgón de carga con un revestimiento aislado 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 nuestro trabajo con garantías suficientes para velar por el bienestar de los consumidores, que finalmente somos todos nosotros. Más que un compromiso, es una filosofía de vida en el trabajo.

Noticias Relacionadas

- [La norma EN 12571, recomendaciones para el transporte de proximidad de la comida preparada](#)
- [Cómo mantener la temperatura ideal en comidas transportadas: claves para la restauración colectiva](#)
- [¿Por qué una buena limpieza de las campanas extractoras ayuda a prevenir incendios?](#)
- [Las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria siguen siendo prioritarias](#)

Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).