

**Manual sobre
Buenas Prácticas
Higiénicas para
el transporte
de Alimentos en
el Departamento
de Maldonado**



Intendencia Municipal
de Maldonado



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



INPPAZ - OPS/OMS

Indice

Introducción **3**

Problemas sanitarios con el manejo **4**
de alimentos

Definiciones **5**

Generalidades sobre prácticas higiénicas **7**
en el transporte de alimentos

Limpieza y desinfección **11**

Alimentos de alto riesgo **13**

Alimentos para sericios en eventos - **14**
lista para consumo

Transporte de hielo **15**

Medidas en la recepción **16**

Introducción

El Programa de Inocuidad de Alimentos de Maldonado fue creado en el mes de julio de 2002 con el objetivo de mejorar la calidad de vida de nuestros habitantes y brindar seguridad al importante número de visitantes que llegan a nuestro departamento, tratando de evitar al máximo el riesgo de contraer una enfermedad de transmisión alimentaria.

Las acciones que hemos venido desarrollando están dirigidas a lograr buenos hábitos tanto en el manejo y preparación de los alimentos como en su consumo.

Dentro de los objetivos del Programa, se destaca el de fortalecer la inspección bromatológica departamental, procurando una mayor tecnificación de la misma y aplicando un enfoque de promoción de la salud que estimule en los sujetos del control, la inocuidad en los varios eslabones de la cadena productiva de alimentos del Departamento.

En desarrollo del proceso de implementación de buenas prácticas de manufactura y de enfoques de verificación de establecimientos basados en su aplicación, se observó la necesidad de complementar las intervenciones hechas sobre establecimientos de proceso y expendio de alimentos, con la aplicación de buenas prácticas higiénicas en el transporte de alimentos, a efecto de intervenir en ese importante eslabón de la cadena alimentaria.

Hoy nos encontramos abocados a cubrir un tramo relevante en la cadena de higiene de los alimentos como es el transporte de los mismos, etapa en la cual pueden producirse graves contaminaciones que alteran la seguridad alimentaria del consumidor.

En procura de material al respecto, hemos detectado la carencia de información que oriente a empresarios y operarios del ramo en forma accesible y práctica.

A quienes tienen la responsabilidad del transporte les recomendamos que en el desempeño de su tarea adopten las buenas prácticas de transporte incluidas en esta guía, recordándoles que finalmente también ustedes y su familia son consumidores.

Problemas sanitarios con el manejo de alimentos

La manipulación de alimentos donde quiera que ésta suceda, plantea riesgos de contaminación, que puede ser causa de enfermedades en el consumidor. Esa contaminación puede ocurrir en el propio vehículo de transporte, en equipos o utensilios o en el mismo personal que maneja los alimentos en esta etapa.

Esa contaminación puede ser causada por bacterias y otros microbios, por sustancias químicas y por objetos físicos, que son cuerpos extraños al alimento como pedazos de vidrio, metal, madera, piedra u otros.

Pero son las bacterias las que tienen la mayor importancia, porque son las que causan con más frecuencia enfermedad, por tener la capacidad de reproducirse sobre los alimentos o de producir toxinas. Las bacterias pueden encontrarse en muchas partes, pero casi siempre están en las manos y uñas sucias, los cabellos, la saliva, las materias fecales, el calzado y la ropa, los utensilios u objetos sucios, el interior del vehículo y los envases o envolturas.

Pero además de que esas bacterias puedan contaminar al alimento, **lo más importante es que si los alimentos de riesgo no son mantenidos en condiciones de temperatura adecuadas, las bacterias se reproducen y por tanto pueden hacer que el alimento enferme a la gente.**



Higiene personal, limpieza del vehículo y temperaturas adecuadas claves en el transporte

Definiciones

Para efectos del presente manual, se entiende como:

Alimento contaminado: el que ha tenido contacto con bacterias o microbios, sustancias químicas o cuerpos extraños que puedan causar enfermedad.

Alimento enfriado: el que debe ser mantenido a temperatura **no mayor** de 4 grados centígrados.

Alimento congelado: el que debe ser mantenido a temperatura no mayor a **menos** 18 grados centígrados.

Alimento de riesgo: en el que se puede dar la reproducción rápida de bacterias o microbios.

Alimentos y bebidas listos para el consumo: aquellos alimentos fríos o calientes que se transportan prontos para ser consumidos.

Conservación de alimentos: el acto de mantener el alimento en condiciones indicadas por el procesador, o de acuerdo a la naturaleza del producto.

Contaminación: presencia de bacterias o microbios, sustancias químicas o cuerpos extraños en el alimento.

Limpieza: eliminación de cualquier tipo de suciedad.

Definiciones

Desinfección: acción complementaria y posterior a la limpieza, que asegura la reducción de bacterias o microbios.

Personal de transporte: persona que manipula alimentos en un vehículo habilitado.

Vehículo isotérmico: aquel cuyas paredes, suelo, techo y puertas, están construidas con material aislante que permite mantener estable la temperatura interior.

Vehículo refrigerado: vehículo isotérmico que teniendo un equipo de frío, permite reducir la temperatura interior de la caja y mantenerla a la temperatura necesaria para la conservación indicada del alimento.

Vehículo habilitado: aquel que está registrado y autorizado por las autoridades sanitarias competentes, para el transporte de alimentos.



La habilitación del vehículo, factor clave
Para un transporte higiénico

Habilitación

El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.

Diseño y construcción.

Los vehículos para transporte deben:

Ser cerrados y sus compartimentos, separados de la cabina del conductor, a excepción de aquellos casos en que transportan alimentos que no son de riesgo y tienen envases que los protegen de la contaminación.



Tener en el interior, **materiales que hagan fácil su limpieza y en caso necesario su desinfección**. Las paredes del interior, el techo y las caras interiores de las puertas, tendrán materiales que no afecten la calidad del alimento y/o de sus envases.

Tener una separación efectiva si se transportan alimentos de diferente tipo o alimentos junto con sustancias no alimentarias.

En ningún caso, estas sustancias pueden ser pesticidas, corrosivas, combustibles.

Generalidades sobre prácticas higiénicas en el transporte de alimentos

Si el transporte se efectúa en bicicleta, triciclo o vehículo motorizado similar, se deberá contar con un cajón de tapa hermética, revestido interiormente con material liso, de fácil limpieza, impermeable e inoxidable.



Ser de acuerdo al alimento que transportan, de tipo:

- **General:** para alimentos que no requieren conservación en frío.
- **Refrigerado:** para alimentos que requieren conservación en frío.
- **Isotérmico:** para alimentos que se deben conservar en frío, pero el tiempo, distancia o condiciones del transporte permiten su uso.

■ Higiene del personal de transporte.

El personal asignado al transporte de alimentos, deberá:

- Usar vestimenta adecuada: **casaca, pantalón largo, calzado y en caso necesario gorro, todos de color claro cuando corresponda y en material de fácil Lavado.**
- Haber recibido capacitación en los casos que corresponda
- Tener carné de salud vigente



■ Requisitos de registro de alimentos

Todos los alimentos transportados deben tener el registro bromatológico, el rótulo respectivo y estarán acompañados de la documentación de procedencia.

■ Procedimientos antes de la carga

El personal de transporte, verificará que:

- El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado en caso necesario.
- No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores
- **No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección**
- El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético
- **La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino**
- La temperatura de los alimentos antes del Despacho sea la indicada según el tipo



■ Procedimientos durante la carga

El personal de transporte verificará que:

- **El alimento sea protegido del polvo, humedad u otro tipo de suciedad y se disminuya el contacto con el piso y paredes del área de carga o del vehículo**
- El tiempo de carga sea lo más breve posible
- No se hayan producido roturas en los envases
- En el vehículo no sean transportados objetos o sustancias diferentes a los autorizados
- En el compartimiento no ingrese personal ajeno o animales

■ Procedimientos en tránsito

El personal de transporte verificará:

- Periódicamente según la duración del viaje, la integridad de la carga y las condiciones de temperatura de los alimentos



- El cierre y hermeticidad de las puertas y otras aberturas



■ Procedimientos durante la descarga

El personal de transporte verificará:

- Que la integridad de la carga se haya mantenido
- Que sean adecuadamente manejados o desechados alimentos que hayan sufrido Contaminación
- Que el tiempo de descarga sea el mínimo posible



Limpieza y desinfección

Asegúrate de que todo compartimiento, receptáculo, plataforma o contenedor para transportar alimentos, haya sido sometido a limpieza y desinfección cuando corresponda, antes de proceder a la carga de los productos.

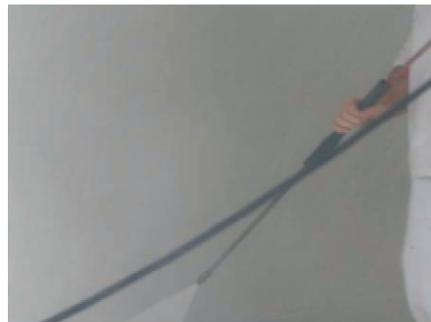
No olvides que **limpiar** es remover la suciedad y eso lo logras usando agua, cepillos y detergentes. **Desinfectar** es aplicar sustancias como hipoclorito, agua caliente o vapor para matar las bacterias o microbios y esto se hace después de haber solo limpiado muy bien.

■ ¿Y cuáles son los pasos para una buena limpieza?

■ **REMOVER** la suciedad visible

■ **APLICAR DETERGENTE** de preferencia con agua tibia, cepillar y remover bien

■ **ENJUAGAR** con agua corriente para remover el detergente



Limpieza y desinfección

■ ¿Y cuales son los pasos para una buena desinfección?

■ **USAR** sustancias aprobadas

■ **SEGUIR** las indicaciones del fabricante

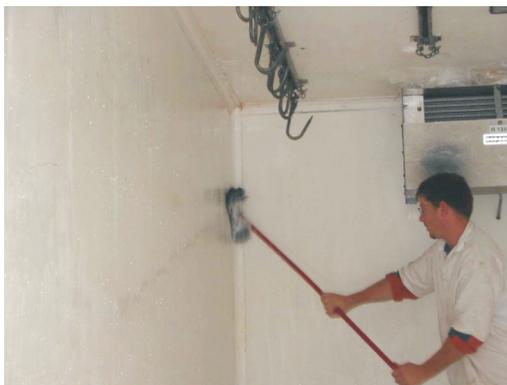
■ **RESPETAR** los tiempos de contacto de la sustancia con las superficies

■ **ENJUAGAR** para remover los restos de desinfectante

■ **¿Y cuando hay que limpiar y desinfectar?**

■ **ANTES** de cargar el vehículo

■ **DESPUES** de la descarga de ser necesario y luego de ocurrir alguna contaminación del vehículo



12



Alimentos de alto riesgo

■ Asegúrese que el interior del vehículo sea:

- Liso, impermeable y fácil de limpiar
- En acero, galvanizado u otro material aprobado
- Con uniones y ángulos redondeados



■ Verifique estas condiciones:

- El correcto funcionamiento de los equipos de frío
- El enfriamiento por el tiempo necesario hasta tener la temperatura indicada
- Que se mantenga el enfriamiento en forma continua hasta la entrega
- Que todo el tiempo, los alimentos estén a 4 grados o menos
- Que usted conozca cuando y donde buscar ayuda en caso de un problema

■ Si tiene algún problema que haga perder frío al alimento:

- Averigüe la causa y trate de solucionarla rápido
- Busque ayuda
- Evite abrir las puertas o aberturas
- Anote el tiempo de demora e infórmelo en destino





Los alimentos para fiestas, espectáculos, banquetes, congresos, comedores y otros están listos para consumir y casi siempre son preparados con anticipación, de ahí su alto riesgo.

■ **Por tanto, asegúrese de:**

- Mantener todo el tiempo a 4 grados o menos los alimentos fríos
- Mantener todo el tiempo a 65 grados o más los alimentos calientes
- Evitar el contacto de alimentos cocidos con los crudos
- Conocer donde y cuando buscar ayuda en caso de un problema



■ **Si tiene algún problema que haga perder frío o calor al alimento:**

- Averigüe la causa y trate de solucionarla rápido
- Busque ayuda
- Evite abrir las puertas o aberturas
- Anote el tiempo de demora e infórmelo en destino



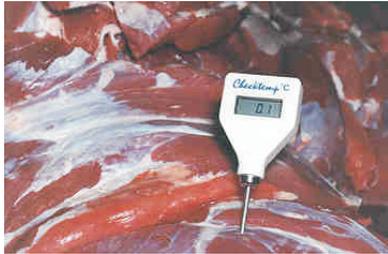
Transporte de hielo

Este alimento es higiénico desde su fabricación, pero puede contaminarse por el transporte. Por tanto asegúrese de:

- Mantenerlo aislado del piso con recipientes o tarimas
- Manipularlo con indumentaria, manos y utensilios limpios

Recuerde que el hielo casi siempre será usado para agregarlo en alimentos listos para consumir

Medidas en la recepción



Quien recibe los alimentos,
debe ser el primer inspector

■ Verifique que:

■ El vehículo es autorizado y el cargamento trae la documentación necesaria

■ El personal tiene la indumentaria adecuada y limpia

■ Las condiciones higiénicas del interior son buenas

■ Los alimentos llegan en las condiciones esperadas

■ La temperatura de los alimentos es la indicada



Dir. Gral. Higiene Ambiental
inocuidadalimentos@maldonado.gub.uy

Secretaria de Turismo
Dgturismo@maldonado.gub.uy

URUGUAY