

Guía de normas de higiene para el transporte de productos alimenticios y requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC





Edita:

Dirección General de Ordenación e Inspección.
Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid

El presente documento se ha redactado únicamente con fines informativos. La Dirección General de Ordenación e Inspección no garantiza la exactitud de los datos e informaciones ofrecidos, ni asume la responsabilidad en relación con cualquier uso que de ellos pudiere hacerse. Por consiguiente, es aconsejable que los usuarios consulten la legislación en la que está basada antes de usar, bajo su exclusiva responsabilidad, esta guía

Autores:

Consuelo López Molina (Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria)
Silvia Iñigo Núñez (Jefa de Área de Higiene Alimentaria)
Carlos Celaya Carrillo (Jefe de Servicio de Programas de Vigilancia y Control)

Coordinado por:

Emma Sánchez Pérez (Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria)

Agradecimientos:

Integrantes de la Comisión del Subprograma de Comercio al por menor e información al consumidor

Integrantes de la Comisión del Programa de Implantación de Sistemas de Autocontrol

Edición: Primera, junio de 2014

PRESENTACIÓN

En aras a la simplificación legislativa, en el año 2013 se derogó la reglamentación técnico-sanitaria para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada.

Esta disposición se había desarrollado a nivel nacional en la década de los ochenta, pero había perdido su vigencia desde el 1 de enero de 2006, fecha en la que entró en vigor la normativa comunitaria relativa a la higiene de los alimentos.

En este Documento se han recopilado las normas de higiene que deben observarse durante el transporte de productos alimenticios; y siempre que ha sido posible, se han incluido obligaciones derivadas de la legislación general de transporte, de forma que las empresas puedan apoyarse en ellas.

Además, se incluyen unas directrices para que las empresas alimentarias puedan diseñar, desarrollar e implantar sistemas de autocontrol acordes con dichas normas de higiene.

Este Documento Técnico da continuidad a la línea de publicaciones, organizadas por sectores alimentarios concretos, cuya finalidad es mejorar el conocimiento de las actuales exigencias normativas en materia de higiene.

En la actualidad, la Comunidad de Madrid cuenta con un censo de 1.376 actividades de transporte de productos alimenticios inscritas en el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos.

Confiamos en que este Documento facilite a estas empresas el cumplimiento de sus obligaciones en materia de higiene y seguridad alimentaria, contribuyendo así a que cada día lleguen a nuestra mesa productos alimenticios en óptimas condiciones.

Manuel Molina Muñoz
Director General de Ordenación e Inspección

GUÍA DE NORMAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	5
PRIMERA PARTE: NORMAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	7
1. FORMACIÓN DE TRABAJADORES	7
2. DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS/CONTENEDORES	8
3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	11
4. CONTROL DE PLAGAS	12
5. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	13
6. TRAZABILIDAD	17
SEGUNDA PARTE: REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC	18
CONTENIDOS A INCLUIR EN UN SISTEMA DE AUTOCONTROL PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	22
PASO 1: INFORMACIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	22
1. INFORMACIÓN BÁSICA	22
2. CONDICIONES APPLICABLES A LOS PRODUCTOS	22
PASO 2: INFORMACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)	23
3. PLAN DE FORMACIÓN DE TRABAJADORES	23
4. PLAN DE CONDICIONES Y MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS	24
5. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	25
6. PLAN CONTRA PLAGAS	26
7. PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPME)	27
8. PLAN DE TRAZABILIDAD	28
PASO 3: INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)	29
ANEXOS	30
Anexo 1. Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos	30
Anexo 2. Definiciones	33
Anexo 3. Modelo de certificado de conformidad	35
Anexo 4. Legislación	37
Anexo 5. Información adicional	39
DOCUMENTOS TÉCNICOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	40

INTRODUCCIÓN

Con el fin de asegurar un elevado nivel de protección de salud las personas, la legislación de la Unión Europea en materia de higiene alimentaria se aplica a lo largo de la cadena de producción y comercialización de alimentos, hasta la entrega al consumidor final.

Las empresas alimentarias que intervienen en cada etapa de la cadena son responsables de adoptar todas las medidas a su alcance para que los productos alimenticios cumplan con estas normas de higiene, y para verificar que así sucede.

Para ello, es preciso que las empresas alimentarias desarrollen, pongan en práctica y mantengan actualizado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El transporte es una etapa que se repite en sucesivas ocasiones a lo largo de la cadena alimentaria, y posibilita que los alimentos lleguen a nuestras mesas desde el lugar donde se producen.

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. Por ello, se debe contar con sistemas de transporte adecuados para que los alimentos se mantengan seguros e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega.

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 seguridad de los alimentos en esta etapa de la cadena alimentaria. Los fabricantes o destinatarios de los alimentos deberán comunicar a los transportistas los procedimientos de control específicos para la seguridad de los alimentos que se requieren durante el transporte.



Destinatarios y estructura del documento

Este documento está dirigido a los establecimientos cuya actividad consista en el transporte de productos alimenticios.

El documento se estructura en dos partes:

- La primera parte recopila las normas de higiene que deben cumplir las empresas dedicadas al transporte de productos alimenticios; además, siempre que ha sido posible, se han recogido obligaciones emanadas de normativa específica de transporte, en las que pueden apoyarse las empresas.
- La segunda parte ofrece unas directrices para que estas empresas desarrollen e implanten sus propios sistemas de autocontrol, encaminados a garantizar el respeto de las normas de higiene.

Normas de higiene

Formación de trabajadores

Diseño y mantenimiento de
vehículos/ contenedores

Limpieza y desinfección

Control de plagas

Buenas prácticas de manipulación

Trazabilidad

Sistema de autocontrol

Plan de formación de trabajadores

Plan de condiciones y mantenimiento
de locales, instalaciones y equipos

Plan de limpieza y desinfección

Plan contra plagas

Plan de buenas prácticas de
manipulación

Plan de trazabilidad

PRIMERA PARTE: NORMAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Las empresas alimentarias que desempeñen la actividad de transporte de productos alimenticios cumplirán las normas generales de higiene que se recogen a continuación:

1. FORMACIÓN DE TRABAJADORES

Los responsables de las empresas alimentarias deberán garantizar:

- ✓ La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- ✓ El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimenticios.

DOCUMENTACIÓN:

La empresa contará con registros sobre actividades formativas desarrolladas por ella, o certificados de cursos relacionados con su actividad, que deberán incluir formación en materia de higiene y seguridad alimentaria, así como de instrucciones de trabajo o prácticas higiénicas de aspectos relevantes para la seguridad de los productos en el marco de la actividad que desarrollan.

Para más información, consultar el **Plan de formación de trabajadores** de la parte de requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol.



2. DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS/CONTENEDORES

- ✓ Se diseñarán y construirán, en caso necesario, de forma que permita una limpieza o desinfección adecuada.
- ✓ Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores serán capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.
- ✓ Los vehículos de las clases RRC, FRC y FRF, obligatoriamente instalarán un termógrafo en el interior de la caja.
- ✓ No será obligatorio instalar un termógrafo, sino que será suficiente con un termómetro colocado en lugar fácilmente visible, cuando no se transporten productos ultracongelados, o cuando realicen distribución local.
- ✓ Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo se transportarán 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**».
- ✓ Los receptáculos o contenedores de los vehículos estarán, en todo momento, en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger los productos de la contaminación.

DOCUMENTACIÓN:

Para los vehículos de transporte a temperatura dirigida, la empresa contará con la documentación que acredite la autorización del mismo (Certificado de conformidad/placa del fabricante). Para el resto de vehículos, la empresa tendrá en cuenta las especificaciones técnicas del fabricante del vehículo, en especial aquellas referidas a las de la caja o contenedor (diseño, capacidad...)

Como registro del mantenimiento, se dispondrá del documento ATP en vigor. La empresa podrá disponer de otra documentación como: Partes de trabajo, facturas o documentos similares relativos a los trabajos efectuados en la caja, y en el caso de transporte a temperatura regulada, en el equipo térmico, relativos a revisiones rutinarias, y en su caso, reparaciones.

Para más información, consultar el **Plan de condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos** de la parte de requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol.

▪ Placa del fabricante

Tras la inspección favorable al vehículo por un Organismo de control, se fijará de forma permanente en el vehículo una placa rectangular resistente a la corrosión y al fuego, de al menos 160 por 100 mm. Las informaciones siguientes deben ir troqueladas en la placa de forma clara e indeleble (ver ilustración 1):

Ilustración 1. Modelo de placa del fabricante

Contraseña de tipo
Fabricante
Número de construcción
Fecha de construcción
Fecha de inspección inicial
Marca del Organismo de Control
Sello de Inspección

▪ **Certificado de conformidad/placa de certificación de conformidad**

Todos los vehículos especiales matriculados en España, para poder transportar por territorio nacional alimentos o productos alimentarios a temperatura regulada, deberán llevar a bordo, durante la operación de transporte, original del **certificado de conformidad** (ver anexo 3) o fotocopia de él autenticada por el organismo de control emisor. Dicho documento deberá ser presentado a requerimiento de cualquiera de los órganos competentes en materia de sanidad, transportes o industria, o de sus agentes.

Si el vehículo tiene fijada la **placa de certificación de conformidad** (ver ilustración 2) no será exigible llevar el certificado de conformidad.

Ilustración 2. Modelo de placa de certificación de conformidad

a	ATP	AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS
b	AUTORIZACIÓN: [GB-LR-456789] *	
c	VEHÍCULO: [AB12C987] *	
d	IDENTIFICACIÓN ATP: [RNA] *	
e	VÁLIDO HASTA EL: [11-1985] *	

[Las indicaciones entre corchetes son a título de ejemplo]

- a) ATP» en letras latinas, seguidas de «AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS»
- b) «AUTORIZACIÓN», seguido del signo distintivo (utilizado en la circulación internacional por carretera) del Estado en que haya sido concedida la autorización y de un número (cifras, letras, etc.) de referencia de la misma.
- c) «VEHÍCULO», seguido de un número individual que permita identificar el vehículo en cuestión (podrá tratarse del número de fabricación).
- d) «IDENTIFICACIÓN ATP», seguido de la marca de identificación, correspondiente a la clase y categoría del vehículo.
- e) «VÁLIDO HASTA», seguido de la fecha (mes y año) en que expira la autorización del vehículo en cuestión. Si se renueva la autorización después de un test o de un control, la siguiente fecha de expiración podrá añadirse en la misma línea.



▪ Marca de identificación

Se indicará la **categoría del vehículo** en letras mayúsculas de color azul marino sobre fondo blanco (ver ilustración 3). La altura de las letras será como mínimo de 100 mm para la marca de identificación, y de 50 mm para la fecha de expiración. En vehículos especiales, (cargados con masa máxima no superior a 3.5 T), la altura podría ser como mínimo de 50 mm para la marca de identificación y de 25 mm para la fecha de expiración.

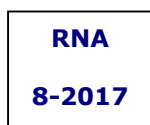


Ilustración 3. Modelo de marca de identificación

Si el equipo está dotado con un dispositivo térmico móvil o no autónomo y si existen condiciones especiales para la utilización del dispositivo térmico, la marca o marcas de identificación, se completarán con la letra “X” en los casos siguientes:

1. Para equipo refrigerante: Cuando las placas eutécticas deban colocarse en otra cámara para su congelación.
2. Para equipo frigorífico:
 - a. Cuando el compresor esté alimentado por el motor del vehículo.
 - b. Cuando el propio grupo frigorífico o una parte sea móvil, lo que impediría su funcionamiento.

Se indicará la **fecha de expiración de la validez** del certificado, expresando mes y año, debajo de la marca de identificación.

Corresponderá a alguna de las siguientes **Categorías**:

Vehículo	Marca de Identificación
Isotermo Normal	IN
Isotermo reforzado	IR
Refrigerado normal clase A	RNA
Refrigerado reforzado clase A	RRA
Refrigerado reforzado clase B	RRB
Refrigerado reforzado clase C	RRC
Refrigerado normal clase D	RND
Refrigerado reforzado clase D	RRD
Frigorífico normal clase A	FNA
Frigorífico reforzado clase A	FRA
Frigorífico reforzado clase B	FRB
Frigorífico reforzado clase C	FRC
Frigorífico normal clase D	FND
Frigorífico reforzado clase D	FRD
Frigorífico reforzado clase E	FRE
Frigorífico reforzado clase F	FRF
Calorífico normal clase A	CNA
Calorífico normal clase A	CRA
Calorífico reforzado clase B	CRB

3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Los receptáculos o contenedores de los vehículos estarán, en todo momento, limpios y en condiciones adecuadas de limpieza, a fin de proteger los productos de la contaminación.
- ✓ Se realizará una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación, cuando se hayan transportado en el mismo vehículo otros productos alimenticios o no alimenticios.
- ✓ Se aplicarán productos autorizados que cumplan su legislación de aplicación.
- ✓ Se efectuará por personal idóneo con procedimientos adecuados, observando las prescripciones de uso recomendadas para cada desinfectante, especialmente cuando se apliquen sobre superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos.

DOCUMENTACIÓN:

- Si la limpieza la efectúa la propia empresa dispondrán de documentación que acredite que los productos de limpieza y desinfección (detergentes, desincrustantes, desengrasantes, biocidas...) son aptos para el uso al que se destinan y que incluyen la información necesaria para hacer un uso adecuados de los mismos (Fichas técnicas y/o Fichas de datos de seguridad).
- Si es realizado por terceros, se dispondrá de las facturas que justifiquen la realización de la limpieza y desinfección (p.e. facturas del lavadero).
- La utilización de productos de limpieza autorizados para uso alimentario no será necesaria en aquellos casos en los que el vehículo se utilice para el transporte de productos embalados y envasados

Para más información, consultar el **Plan de limpieza y desinfección** de la parte de requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol.



4. CONTROL DE PLAGAS

- ✓ Se aplicarán procedimientos adecuados para evitar que los animales puedan acceder a cajas de los vehículos donde se transportan productos alimenticios.
- ✓ En los tratamientos químicos los productos empleados serán aptos para uso en la industria alimentaria, y aplicados por una empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.

DOCUMENTACIÓN:

Cuando se realicen actividades de control vectorial que supongan la aplicación de biocidas se dispondrá de documentación que acredite los tratamientos realizados (certificados de tratamientos...) y que avale que el responsable del control vectorial cuenta con la debida autorización para las actividades que realiza (Resolución de Inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas o acreditación de la capacitación necesaria para realizar la actividad).

Para más información, consultar el **Plan contra plagas** de la parte de requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol.



5. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- ✓ Las cajas y/o contenedores destinados a albergar los productos alimenticios se conservarán limpios y en buen estado de mantenimiento.
- ✓ Los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.
- ✓ Los productos se colocarán y protegerán de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- ✓ 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, existirá en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
- ✓ No podrán utilizarse para transportar más que productos alimenticios, cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
- ✓ 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»
- ✓ Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores serán capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura. El transporte en régimen de refrigeración o congelación de los distintos productos alimenticios, se realizará a las temperaturas máximas establecidas por la normativa aplicable a cada uno de ellos, que se recogen en el siguiente cuadro:



Cuadro de temperaturas máximas establecidas para distintos productos alimenticios.

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
CARNE			
Canales de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies Bubalus y Bison), porcina, ovina y caprina, así como los solípedos domésticos.	$\leq 7^{\circ} \text{C}$	--	Según Real Decreto 1376/2003 (comercio minorista de carnes) la temperatura de congelación será $\leq -12^{\circ} \text{C}$
Carne de ave de corral	$\leq 4^{\circ} \text{C}$	$\leq -12^{\circ} \text{C}$ Congelación $\leq -18^{\circ} \text{C}$ Ultracongelación	Según Real Decreto 1376/2003 (comercio minorista de carnes) la temperatura de congelación será $\leq -12^{\circ} \text{C}$ Tolerancia de $+ 3^{\circ} \text{C}$ para la temperatura de congelación.
Carne de lagomorfos	$\leq 4^{\circ} \text{C}$	--	
Carne de caza de cría	Artiodáctilos (Cervidae y Suidae): $\leq 7^{\circ} \text{C}$ Ratites : $\leq 4^{\circ} \text{C}$	--	Según Real Decreto 1376/2003 (comercio minorista de carnes) la temperatura de congelación será $\leq -12^{\circ} \text{C}$
Caza silvestre	Caza mayor: $\leq 7^{\circ} \text{C}$ Caza menor: $\leq 4^{\circ} \text{C}$	--	
Carne procedente de espectáculos taurinos	Carne de lidia $\leq 7^{\circ} \text{C}$	$\leq -12^{\circ} \text{C}$	
Despojos	$\leq 3^{\circ} \text{C}$	--	Según Real Decreto 1376/2003 (comercio minorista de carnes) la temperatura de congelación será $\leq -12^{\circ} \text{C}$
Carne picada	$\leq 2^{\circ} \text{C}$	$\leq -18^{\circ} \text{C}$	
Preparados de carne	$\leq 4^{\circ} \text{C}$	$\leq -18^{\circ} \text{C}$	En el caso de que estén elaboradas en comercio minorista y sean a base de carne picada: $\leq 2^{\circ} \text{C}$
Carne separada mecánicamente (CSM) obtenida por técnicas que no alteren la estructura de los huesos utilizados	$\leq 2^{\circ} \text{C}$	$\leq -18^{\circ} \text{C}$	
CSM obtenida por otras técnicas.	$\leq 2^{\circ} \text{C}$	$\leq -18^{\circ} \text{C}$	En caso de que no vaya a ser transformada en un plazo de 24 horas, deberá congelarse dentro de las 12 horas siguientes a su producción y alcanzar en un plazo de 6 horas una temperatura no superior a -18°C

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
GRASAS ANIMALES FUNDIDAS			
Materias primas	$\leq 7^{\circ} \text{C}$	--	Pueden transportarse sin refrigeración activa siempre que la fusión se efectúe dentro de las 12 horas siguientes al día de su obtención.
Chicharrones obtenidos a $T \leq 70^{\circ} \text{C}$ o a $T > 70^{\circ} \text{C}$ cuyo contenido de agua sea $> 10\%$ (m/m)	$\leq 7^{\circ} \text{C}$	$\leq -18^{\circ} \text{C}$	No hay exigencias en los obtenidos a $T > 70^{\circ} \text{C}$ y cuyo contenido de agua sea $< 10^{\circ} \text{C}$.
ESTÓMAGOS, VEJIGAS E INTESTINOS TRATADOS			
No salados o secados	$\leq 3^{\circ} \text{C}$	--	
GELATINAS			
Materias primas	--	--	Se transportarán refrigeradas o congeladas, a menos que se transformen dentro de las 24 horas siguientes al inicio del transporte. Los huesos desgrasados y desecados o la oseína, las pieles saladas, desecadas y encaladas y los cueros y pieles tratados con álcalis podrán transportarse a temperatura ambiente
LECHES Y DERIVADOS			
Leche cruda y calostro	Se mantendrá la cadena de frío y a la llegada al establecimiento la temperatura será $\leq 10^{\circ} \text{C}$		No será exigible cuando se procese en un plazo de 2 horas desde el ordeño o cuando sea necesario aplica una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación y la autoridad competente así lo autorice.
HELADOS			
Helados	--	$\leq -18^{\circ} \text{C}$	Tolerancia de 4°C
Granizados	--	0°C	
COMIDAS PREPARADAS			
Comidas preparadas	$\leq 8^{\circ} \text{C}$ consumo antes de 24 h $\leq 4^{\circ} \text{C}$ consumo después 24 h	$\leq -18^{\circ} \text{C}$	Comidas calientes $\geq 65^{\circ} \text{C}$
ULTRACONGELADOS			
Ultracongelados		$\leq -18^{\circ} \text{C}$	Tolerancia de $+3^{\circ} \text{C}$ durante breves períodos de tiempo.
HUEVOS			
Huevos	--	--	Se transportarán a la temperatura, preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas. Los huevos de la categoría A no deberán ser sometidos a ningún

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
			tratamiento de conservación ni refrigerados, no obstante, no se consideran refrigerados aquellos huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5 °C en el transcurso de un transporte con una duración no superior a 24 horas.
PRODUCTOS DE LA PESCA			
Moluscos bivalvos vivos y otros productos que se vayan a poner vivos en el mercado	A temperatura que no afecte negativamente su inocuidad o viabilidad	--	
Frescos o descongelados, cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos	A temperatura próxima a la de fusión del hielo	--	
Congelados	--	$\leq -18\text{ °C}$	Breves fluctuaciones de 3 °C hacia arriba. A excepción de los pescados congelados en salmuera y los destinados a fabricación de conservas que podrán mantenerse a una $T < -9\text{ °C}$. No será necesario cuando los productos congelados sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado para ser descongelado a su llegada con vistas a una preparación o transformación, si el trayecto es corto y la autoridad competente así lo permite
HORCHATA DE CHUFA			
Natural, natural y pasteurizada reconstituida	$\leq 6\text{ °C}$		
Concentrada refrigerada	$\leq 8\text{ °C}$		
Concentrada o condensada congelada		$\leq -18\text{ °C}$	

6. TRAZABILIDAD

- ✓ Las empresas alimentarias deben asegurar la trazabilidad de los alimentos, debiendo poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento.
- ✓ Para tal fin, pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- ✓ Las empresas de reparto a domicilio contratadas por los establecimientos de comercio al por menor sólo cumplirán los requisitos de trazabilidad hacia atrás, no a consumidor final.

DOCUMENTACIÓN:

Deben disponer de **Documentos de control** (de libre edición) que deben contener al menos los siguientes datos de carácter esencial:

- a. Nombre o denominación social, NIF y domicilio del cargador contractual¹
- b. Nombre o denominación social y NIF del transportista efectivo²
- c. Lugar de origen y destino del envío objeto del transporte
- d. Naturaleza y peso de la mercancía transportada.
- e. Fecha de realización del transporte del envío.
- f. Matricula del vehículo utilizado. Cuando se trate de un conjunto articulado se hará constar tanto la matrícula del vehículo tractor como la del semirremolque o remolque.
- g. Observaciones/reservas o cualquier otra indicación que se considere útil, si lo solicitan los sujetos intervinientes.

Habrán dos ejemplares de estos documentos de control, uno quedará en poder del cargador contractual y otro en poder del transportista efectivo. Deberán conservarse al menos durante un año.

Quedan exentos los servicios de paquetería o similares (implican la recogida o reparto de envíos de mercancías consistentes en un reducido número de bultos que puedan ser fácilmente manipulados por una persona sin otra ayuda que las máquinas o herramientas que lleve a bordo el vehículo utilizado)

Aquellas empresas que subcontraten los servicios, los documentos de control serán sustituidos por las facturas con la subcontrata.

Aunque no es obligatorio, sería conveniente registrar información relativa a toda referencia o número de lote que permitiera la identificación del producto.

Para más información, consultar el **Plan de trazabilidad** de la parte de requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol.

¹ **CARGADOR CONTRACTUAL:** Persona física o jurídica, que contrata directamente con el transportista efectivo el transporte del envío.

² **TRANSPORTISTA EFECTIVO:** Persona física o jurídica, titular de la autorización a cuyo amparo se realiza materialmente el transporte.

SEGUNDA PARTE: REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

En la Comunidad de Madrid se han establecido unas directrices para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC. Su finalidad primordial es establecer unas orientaciones y facilitar a las empresas alimentarias su aplicación, teniendo en consideración una valoración de los riesgos en seguridad alimentaria, las diferentes opciones de control de los peligros en los alimentos y su proporcionalidad, criterios de flexibilidad y limitaciones prácticas. En estas directrices se establecen unos requisitos mínimos en materia del sistema de autocontrol que deben cumplir las empresas alimentarias según las actividades que desarrollan y otras condiciones establecidas (ver en <http://www.madrid.org> documento *Directrices para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC en la Comunidad de Madrid*).

¿QUÉ ES UN SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC?

Es un conjunto de procedimientos elaborados y puestos en práctica de forma permanente por las empresas alimentarias, que deberán:

- Ser esencialmente preventivos.
- Estar dirigidos a controlar los peligros presentes en los alimentos.
- Cuando proceda, aplicar las acciones correctoras necesarias.

Para una **aplicación generalizada de un sistema de autocontrol** por toda la cadena alimentaria, desde la granja (producción primaria) hasta la venta por el comercio minorista, es muy importante que su puesta en práctica sea lo **suficientemente flexible** para poderse utilizar en cualquier tipo de establecimiento o empresa, incluso en los más pequeños, sin disminuir la seguridad de los alimentos.

¿QUÉ EMPRESAS ALIMENTARIAS DEBEN APLICARLO?

Todas las **empresas que comercializan alimentos**, desde las industrias elaboradoras hasta el comercio minorista, incluidos los de comidas preparadas y otros tipos de empresas, como por ejemplo las de transporte de alimentos, deben poner en práctica este **sistema de autocontrol**.

¿QUÉ SON LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH) Y CÓMO SE RELACIONAN CON UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Un sistema de autocontrol, además de estar basado en los principios del APPCC, necesita incorporar y apoyarse en lo que se denominan las **Prácticas Correctas de Higiene (PCH)**. Estas prácticas consisten en la aplicación y cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria previstos en la normativa legal que deben cumplir los establecimientos alimentarios en función de sus actividades, en particular:

1. Formación de trabajadores.
2. Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
3. Limpieza y desinfección.
4. Plagas: desinsectación y desratización.
5. Agua de abastecimiento.
6. Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
7. Trazabilidad y control de proveedores.

¿CÓMO PUEDO DESARROLLAR UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Un sistema de autocontrol consiste en el desarrollo, aplicación y mantenimiento de un plan o planes basados en los principios del APPCC. Estos **principios** son siete y se ponen en práctica de una forma secuencial.

Dentro del sistema de autocontrol, como apoyo y soporte al mismo, también se incluirán y documentarán aquellas **prácticas correctas de higiene (PCH)** que el establecimiento alimentario precise para desarrollar su actividad cumpliendo con los requisitos de higiene alimentaria aplicables (en el punto anterior han sido indicadas las PCH esenciales).

¿CÓMO SE DEBE ENTENDER LA FLEXIBILIDAD DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Para que un sistema de autocontrol sea aplicable en cualquier tipo de empresa alimentaria y situación, incluso en las más pequeñas o menos desarrolladas (ej.: *transporte de alimentos por microempresas*), es necesario su aplicación con la **flexibilidad** suficiente. Esto significa:

- El sistema de autocontrol debe ajustarse a los peligros y actividades alimentarias que tienen lugar en cada establecimiento alimentario, pero también a las limitaciones prácticas y recursos disponibles. En este sentido, la utilización de guías de aplicación del sistema APPCC y PCH propuestas por las asociaciones sectoriales es una opción de gran utilidad, en particular en los establecimientos más pequeños.
- La elaboración de documentos y registros deben estar en correspondencia con la naturaleza y el tamaño del establecimiento alimentario (ej.: los documentos de actividades y controles sean sencillos de entender, aplicar y fáciles de registrar).
- No siempre es posible identificar PCC. En ciertas ocasiones, en particular en las actividades alimentarias más sencillas y de menor riesgo para la seguridad de los alimentos, el control de las PCH pueden reemplazar el control de los PCC si así lo determinan las empresas involucradas y son capaces de demostrarlo (ej.: *muchas actividades del comercio minorista de la alimentación, el transporte de productos alimenticios*).

Esta flexibilidad puede llegar en la práctica y en ciertas situaciones (ver documento de Directrices para la flexibilidad en los sistemas APPCC) a considerar como sistema de autocontrol el desarrollo de unos planes de Prácticas Correctas de Higiene (PCH) o una guía para su aplicación (GPCH) desarrollada por los sectores alimentarios involucrados (ej.: *asociaciones sectoriales*). En estos casos, la empresa alimentaria aportará garantías del control de los peligros alimentarios (biológicos, químicos y físicos) que puedan tener lugar según sus actividades (ej.: *en el transporte de alimentos se tendrá en consideración aspectos como el tipo de productos alimenticios, si son muy perecederos o no, si precisan temperatura regulada, si son a granel o son envasados, si el ámbito del transporte es local o no, etc.*).

El **papel de las asociaciones sectoriales** es crucial para hacer posible la aplicación de un sistema de autocontrol por las pequeñas empresas del sector alimentario al que representan, porque además de conocer en profundidad los aspectos relevantes y la problemática de la seguridad alimentaria en su colectivo pueden aportar los conocimientos, recursos y experiencia que no disponen sus empresas más pequeñas y menos desarrolladas.

¿QUÉ DEBERÍA TENERSE EN CUENTA PARA APLICAR UNA GUÍA DE AUTOCONTROL?

La puesta de práctica de una guía de autocontrol propuesta por una asociación sectorial u otros colectivos, es una gran ayuda para la preparación del sistema de autocontrol y facilita su aplicación por los establecimientos alimentarios. Sin embargo, es esencial asegurar que:

- La guía de autocontrol recoge los productos y las actividades alimentarias que tienen lugar en la empresa. En caso preciso, se harán las adaptaciones necesarias para adecuarlo a cada situación.
- Se pone en práctica siguiendo lo establecido en la guía.

¿CUÁNDO UN SISTEMA DE AUTOCONTROL DEBE SER MODIFICADO?

El sistema de autocontrol debe estar actualizado permanentemente, de forma que se introducirán cambios cuando sea necesario, por ejemplo ante:

- Modificaciones en los productos o las actividades alimentarias que tienen lugar en el establecimiento.
- Fallos o problemas que aconsejen incorporar ciertas modificaciones.
- Cambios en la legislación alimentaria.

¿CÓMO SE APLICA UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

La aplicación de un sistema de autocontrol se desarrolla de forma secuencial en las siguientes **etapas**:

1. Preparación del sistema de autocontrol.
2. Puesta en práctica del sistema de autocontrol (implantación).

1) Preparación del sistema de autocontrol

Una vez que un establecimiento alimentario comienza a aplicar un sistema de autocontrol, el **primer paso** es desarrollar la información básica o general del sistema de autocontrol (identificación de persona-s responsable-s, descripción de los productos alimenticios y otros aspectos de interés). A continuación, el **segundo paso** consiste en preparar los planes de prácticas correctas de higiene (PCH). Finalmente, en el **tercer paso** se procederá al desarrollo de la documentación del sistema APPCC.

Otra opción, es la utilización de una guía de autocontrol propuesta por una asociación sectorial, convenientemente adaptada a los productos y actividades que tienen lugar en cada establecimiento alimentario, con un nivel de desarrollo y complejidad acorde a los peligros que puedan tener lugar y a los recursos y limitaciones de cada empresa.

2) Puesta en práctica

Una vez que el sistema de autocontrol está preparado y asumido por la dirección de la empresa alimentaria, se debe proceder a su implantación, es decir **ponerlo en práctica**.

Una puesta en práctica adecuada del sistema de autocontrol significa:

- a) **Cumplir lo establecido** en el sistema o guía de autocontrol y poder garantizar su eficacia a efectos de la seguridad en los alimentos.
- b) **Mantenerlo actualizado**. Supone que todos aquellos cambios en los productos alimenticios, actividades y procesos realizados, o cualquier otro aspecto que surja con el paso del tiempo y que pueda influir en la seguridad de los alimentos, hayan sido convenientemente valorados e incorporados en el sistema o guía de autocontrol (ej.: *nuevas materias primas, productos alimenticios o procesos productivos, remodelaciones en instalaciones o flujos de producción, modificaciones o compras de equipos, diferentes tratamientos higienizantes, nuevos tipos de envases, cambios en las caducidades de las comidas*).

PASOS PARA LA PUESTA EN PRÁCTICA DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL		
PREPARACIÓN	Paso 1	Información general: <i>☞ Identificar la-s persona-s responsable-s</i> <i>☞ Describir los productos alimenticios comercializados y sus condiciones</i> <i>☞ Determinar su uso esperado y la población de destino</i>
	Paso 2	Prácticas correctas de higiene (PCH): <i>☞ Preparar los planes de prácticas correctas de higiene (PCH)</i>
	Paso 3	Sistema APPCC: <i>☞ Preparar el <u>sistema APPCC</u> como documento específico o integrado dentro de las PCH en el marco de una <u>guía de autocontrol</u></i>
IMPLANTACIÓN	Paso 4	Implantación del sistema de autocontrol



CONTENIDOS A INCLUIR EN UN SISTEMA DE AUTOCONTROL PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

A continuación se describen unas directrices para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en el APPCC en el transporte de productos alimenticios contemplando los requisitos de higiene aplicables. A efectos de flexibilidad debe tenerse en cuenta que el grado de desarrollo y complejidad del sistema y su documentación estará en correspondencia con las dimensiones y el nivel de riesgo para la seguridad de los alimentos que tengan lugar.

PASO 1: INFORMACIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL

1. INFORMACIÓN BÁSICA	
<i>Las empresas alimentarias dispondrán de <u>documentación</u> que evidencie que disponen, aplican y mantienen <u>procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC</u>. Se podrán utilizar <u>guías de prácticas correctas de higiene</u> como ayuda a su cumplimiento (Reglamento CE nº 852/2004).</i>	
Requisito	Contenido
<i>1.1 Documentación está en correspondencia con las características de la empresa</i>	En concordancia con el <u>tamaño y la naturaleza de la empresa</u> (tipo y complejidad de las actividades que tienen lugar).
<i>1.2 Firma del responsable de la empresa</i>	A efectos de compromiso de la empresa, el sistema de autocontrol (y sus posibles modificaciones) es <u>firmado</u> por el titular o un responsable con suficiente cargo (ej.: <i>propietario, gerente, director</i>). En el caso de que la documentación o guía de autocontrol no tenga un espacio específico para la firma, podrá considerarse suficiente el acompañamiento de un escrito de un responsable de la empresa confirmando la adhesión a dicho documento.
<i>1.3 Identificación del equipo de trabajo o de los responsables del sistema de autocontrol</i>	Identificación de las <u>personas (o persona) integrantes del equipo que ha desarrollado el sistema y/o su cargo</u> (ej.: <i>jefe de planta, responsable de calidad, director</i>), incluida en su caso la participación de consultores externos. En el caso de acogerse a una guía sectorial del sistema APPCC deberán ser identificados los responsables de la aplicación del sistema de autocontrol.

2. CONDICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS	
<i>La empresa alimentaria identificará y describirá los <u>productos alimenticios comercializados</u>, así como las <u>especificaciones de interés</u> en seguridad alimentaria. La información contribuirá a que el sistema de autocontrol desarrollado sea idóneo y con un alcance adecuado.</i>	
Requisito	Contenido
<i>2.1. Identificar los productos comercializados</i>	Relación de los <u>grupos de productos alimenticios</u> transportados por la empresa y que son objeto de su actividad. La información aportada debe permitir conocer los tipos de productos transportados por la empresa.
<i>2.2. Describir la presentación y el envasado</i>	Descripción genérica de la <u>forma de presentación</u> de los productos objeto de transporte (ej.: <i>a granel, envasados</i>), del <u>tipo de envasado</u> (ej.: <i>embolsado, vacío, atmósfera modificada</i>) y, si procede, de su embalado.
<i>2.3. Describir las condiciones de distribución</i>	Indicación de los requisitos del transporte de los productos alimenticios objeto de contratación (ej.: <i>temperaturas aplicables</i>).

PASO 2: INFORMACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)

La aplicación general de procedimientos basados en los principios del APPCC junto con la aplicación de unas prácticas correctas de higiene, debería reforzar la responsabilidad de los establecimientos alimentarios (Reglamento 852/2004, capítulo. I, artículo 1, d).

3. PLAN DE FORMACIÓN DE TRABAJADORES

Correspondencia con el apartado de formación de trabajadores de la parte de normas de higiene del documento técnico

Requisito	Contenido
3.1. Identificar los responsables	- Persona o cargo que es <u>responsable de supervisar</u> que el plan de formación, incluida la instrucción, se imparte adecuadamente (ej.: <i>gerente, encargado de la empresa, responsable de calidad</i>). - Persona-s o cargo-s que son <u>responsables de realizar las actividades</u> del plan, sea: - Personal propio (ej.: <i>responsable del sistema APPCC, técnico de calidad</i>). - Entidad externa (ej.: <i>asociaciones sectoriales, empresas de formación, escuelas de formación profesional o educacional</i>).
3.2. Describir las actividades del plan	<u>Tipos de actividades</u>: identificación de las actividades de formación y/o instrucción de trabajadores que la empresa considere precisas, sea formación inicial y/o continuada (ej.: <i>cursos, talleres, prácticas supervisadas</i>). Lo anterior tendrá presente la formación previa adquirida por el trabajador. <u>Descripción</u>: indicaciones y especificaciones sobre los contenidos del plan de formación. Serán acordes al perfil del puesto de trabajo y su relación con la seguridad de los alimentos, incluidos los responsables del desarrollo y mantenimiento del sistema de autocontrol (ej.: <i>higiene y manipulación de los alimentos para su transporte, temperaturas aplicables, pautas de limpieza y desinfección de los vehículos y otros procedimientos/instrucciones aplicados en la empresa dentro del sistema APPCC y/o planes de Prácticas Correctas de Higiene</i>). <u>Frecuencia de realización</u>: indicación de la frecuencia con la que se realizarán las actividades (ej.: <i>ante nuevas incorporaciones de personal, anual, cuando surja una necesidad</i>).
3.3. Describir los controles	Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar: - Realización de las <u>actividades</u> previstas (ej.: <i>todos los trabajadores nuevos realizan o disponen de la formación necesaria, la formación continua tiene lugar cuando es precisa y es dirigida al personal adecuado</i>). - La <u>eficacia</u> de las actividades y, en particular, su adecuación a la actividad laboral del trabajador y su puesta en práctica (ej.: <i>evaluación de los conocimientos adquiridos, la supervisión de la aplicación de buenas prácticas de higiene durante el transporte de alimentos</i>).
3.4. Identificar y describir los registros	<u>Registros, certificados y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: - Las actividades y los controles previstos (ej.: <i>certificados de formación, fichas por empleado con las actividades formativas realizadas, listados de comprobación de buenas prácticas de higiene en el transporte</i>). - Incidencias y acciones correctoras que puedan tener lugar.

4. PLAN DE CONDICIONES Y MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

Correspondencia con el apartado de diseño y mantenimiento de vehículos/ contenedores de la parte de normas de higiene del documento técnico

Requisito	Contenido
4.1. Identificar los responsables	- Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>gerente, responsable de calidad, encargado de mantenimiento, el transportista</i>). - Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de realizar las actividades</u> del plan (ej.: <i>personal del propio establecimiento, empresas externas</i>).
4.2. Describir las actividades del plan	<u>Tipos de actividades</u>: identificación, cuando proceda, de las actividades de mantenimiento <u>preventivo</u> (ej.: <i>recomendaciones del fabricante</i>) y, en su caso, <u>correctivo</u>, que la empresa considere precisas para un adecuado estado de las dependencias, instalaciones y vehículos de transporte. Cuando sea preciso, las condiciones de diseño, construcción y emplazamiento de los distintos elementos serán contemplados (ej.: <i>características de las cajas y las cisternas de los vehículos, sus equipos de suministro de temperatura controlada y dispositivos de control</i>). <u>Descripción</u>: indicaciones sobre aquellos aspectos que permitan el desarrollo adecuado de las actividades previstas (ej.: <i>relación de vehículos y su identificación ATP con sus clases y categorías, pautas de revisión y mantenimiento de los vehículos de transporte, actuaciones a seguir cuando surgen fallos</i>). <u>Frecuencia de realización</u>: indicación de las frecuencias de ejecución de las actividades del plan (ej.: <i>revisión anual de instalaciones de frío y de las condiciones de autorización ATP de los vehículos</i>).
4.3. Describir los controles	Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar: - La <u>realización de las actividades</u> previstas en el plan (ej.: <i>comprobación de la ejecución de las revisiones y autorizaciones según programación</i>). - La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>verificaciones del funcionamiento correcto de los equipos de medida como termómetros y, en su caso, termógrafos, con la periodicidad establecida</i>).
4.4. Identificar y describir los registros	<u>Registros, certificados y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: - Las actividades y los controles previstos (ej.: <i>certificados y placas de conformidad de los vehículos, partes de trabajo de empresas externas, listados de comprobación, certificados de verificaciones y calibraciones</i>). - Las incidencias y las acciones correctoras que puedan tener lugar (ej.: <i>reparaciones efectuadas en los vehículos y sus elementos</i>).

5. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Correspondencia con el apartado de limpieza y desinfección de la parte de normas de higiene del documento técnico

Requisito	Contenido
5.1. Identificar los responsables	- Persona o cargo <u>responsable del control</u> y el seguimiento del plan de limpieza y desinfección. - Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de realizar las distintas actividades</u> del plan (ej.: <i>cada transportista de alimentos, personal específico</i>).
5.2. Describir las actividades del plan	<u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre la metodología de limpieza y, cuando proceda, de desinfección, incluyendo: - Elementos susceptibles de limpiar y, en su caso, desinfectar (ej.: <i>cajas o contenedores de los vehículos, equipos, útiles</i>). - Productos o tipos de productos empleados (ej.: <i>detergentes, desengrasantes, desincrustantes, biocidas</i>). Dosificación y aplicación acorde a las instrucciones del fabricante. Serán de uso alimentario salvo que los productos a transportar estén envasados y embalados. - Método de aplicación (ej.: de forma manual, automatizado), útiles empleados (ej.: máquina a presión, bayeta, fregona) y momento de ejecución. - Pautas para evitar la contaminación de alimentos durante la aplicación del plan (ej.: vaciado previo de las cajas y contenedores de los vehículos). <u>Frecuencia de realización</u>. Será acorde con los tipos de productos alimenticios a transportar y actividades que tengan lugar, de forma que todo transporte de alimentos se realice de forma higiénica y se evite la contaminación. Existirá una programación regular de las actividades y ante las incidencias que puedan surgir.
5.3. Describir los controles	Descripción de los <u>controles del plan</u>, y su frecuencia, para comprobar: - La <u>realización</u> de las actividades previstas en el plan (ej.: <i>supervisión del cumplimiento de las frecuencias de limpieza, del empleo de los productos correctos</i>). - La <u>eficacia</u> de las actividades (ej.: <i>control visual</i>).
5.4. Identificar y describir los registros	<u>Registros y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: - Las actividades y los controles previstos (ej.: <i>listados de comprobación, partes de trabajo/facturas de las empresas externas contratadas, fichas técnicas de los productos utilizados</i>). - Las incidencias y las acciones correctoras que puedan tener lugar.

6. PLAN CONTRA PLAGAS

Correspondencia con el apartado de control de plagas de la parte de normas de higiene del documento técnico

Requisito	Contenido
6.1. Identificar los responsables	- Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan contra plagas (ej.: <i>encargado de la empresa, responsable de calidad o el de mantenimiento de la empresa</i>). - Persona o cargo <u>responsable de efectuar las distintas actividades preventivas</u> del plan (ej.: <i>personal de mantenimiento</i>) y, ante indicios de presencia de insectos, roedores u otra plaga, de <u>eliminación</u> (ej.: <i>empresas externas autorizadas</i>).
6.2. Describir las actividades del plan	<u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones de forma justificada sobre las actividades a realizar contra las plagas, incluyendo: <u>Preventivas</u>. Medidas destinadas a impedir el acceso y la proliferación de plagas (ej.: <i>medidas higiénicas que eviten la acumulación de residuos de alimentos o zonas de anidación que faciliten las plagas, aislamiento adecuado de las puertas y aberturas de las cajas y contenedores, así como su buen estado de limpieza y mantenimiento</i>). <u>De eliminación</u>. Cuando existan indicios o tenga lugar una plaga, la utilización de productos biocidas será a cargo de una empresa autorizada inscrita en el Registro Oficial de establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB).
6.3. Describir los controles	Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar: - La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de las medidas preventivas y las que tengan lugar ante incidencias de signos de presencia de plagas</i>). - La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>ausencia de plagas</i>).
6.4. Identificar y describir los registros	- De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>listados de comprobación de buenas prácticas de higiene y presencia de plagas</i>). - De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>partes de trabajo, certificados de tratamientos</i>).

7. PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM)

Correspondencia con el apartado de buenas prácticas de manipulación de la parte de normas de higiene del documento técnico

Requisito	Contenido
7.1. Identificar los responsables	- Persona o cargo <u>responsable</u> de realizar el control y el seguimiento del plan (ej.: <i>encargado de la empresa, responsable de la calidad</i>). - Persona-s o cargo-s <u>responsable-s</u> de la realización adecuada de las <u>actividades</u> que comprende el transporte de los alimentos (ej.: <i>transportistas</i>).
7.2. Describir las actividades del plan	<u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre las actividades que comprende el transporte de los productos alimenticios, incluida la carga y descarga, y que son de interés para la seguridad de los alimentos, incluyendo: - Normas de higiene del personal y, en particular, si existe manipulación de alimentos (ej.: <i>vestimenta, comportamiento higiénico, estado de salud</i>). - Pautas de carga y descarga. En la medida que proceda, la carga y descarga de alimentos se efectuará de forma rápida y evitará el deterioro y la contaminación de los alimentos. - Las cajas y contenedores de los vehículos estarán a la temperatura que impida la ruptura de la cadena de frío de los alimentos que lo precisen. - Condiciones del transporte frigorífico y no frigorífico (ej.: <i>temperatura, estiba, ventilación</i>), así como el mantenimiento de la cadena de frío (ej.: <i>refrigeración, congelación</i>) o de calor, acorde con la normativa sanitaria. Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo se transportarán en contenedores o cisternas reservados para su transporte y identificados de forma claramente visible e indeleble (ej.: <i>indicación "exclusivamente para productos alimenticios"</i>). - Protección de los alimentos y prevención de la contaminación cruzada (ej.: <i>protección de los alimentos, separación adecuada de otros productos, no transportar productos incompatibles por riesgos de contaminación</i>). - Forma de proceder ante los fallos o las incidencias con repercusión en la seguridad de los alimentos (ej.: <i>rotura de la cadena de frío durante el transporte de alimentos</i>).
7.3. Describir los controles	Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar: - La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de las medidas preventivas y de las medidas correctoras ante incidencias</i>). - La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>comprobaciones de que el desarrollo de las actividades aporta garantías de unas prácticas de higiene correctas durante el transporte</i>).
7.4. Identificar y describir los registros	- De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>registros de temperaturas, listados de comprobación de buenas prácticas</i>). - De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>ante fallos en la cadena de frío, ante alimentos deteriorados</i>). Estas acciones considerarán el destino del producto afectado.

8. PLAN DE TRAZABILIDAD	
Correspondencia con el apartado de trazabilidad de la parte de normas de higiene del documento técnico	
Requisito	Contenido
8.1. Identificar los responsables	- Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>encargado de la empresa, técnico de calidad, responsable de la sección</i>). - Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de efectuar las distintas actividades del plan</u> (ej.: <i>los transportistas de los alimentos</i>).
8.2. Describir las actividades del plan	<u>Tipos de actividades y descripción</u>. Indicaciones sobre los aspectos que permitan disponer de una trazabilidad adecuada de los productos alimenticios y que se incluirán en documentos de control contemplando: - Cargador contractual (persona física o jurídica que contrata directamente con el transportista efectivo el transporte del envío): nombre o denominación social, NIF y domicilio. - Transportista efectivo (persona física o jurídica, titular de la autorización a cuyo amparo se realiza materialmente el transporte): nombre o denominación social, NIF y domicilio. - Lugar de origen y destino del envío objeto del transporte. - Naturaleza y peso de la mercancía transportada. - Fecha de realización del transporte el envío. - Matrícula del vehículo utilizado (en conjuntos articulados también se incluirá la matrícula del remolque/semiremolque). - Observaciones/reservas o cualquier otra indicación de utilidad.
8.3. Describir los controles	Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar: - La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>anotaciones de trazabilidad en los partes de trabajo u otros formatos de registro establecidos</i>). - La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>ser capaces de identificar la mercancía transportada y el cargador contractual de los productos comercializados</i>).
8.4. Identificar y describir los registros	- De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados: habrá dos ejemplares de los documentos de control, uno quedará en poder del cargador contractual y otro en poder del transportista efectivo, que deberán conservarse un año al menos. Aquellas empresas que subcontraten los servicios de transporte, los documentos de control serán sustituidos por las facturas con la subcontrata. De lo anterior están exentos los servicios de paquetería y similares. - De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar.(ej.: <i>ante fallos en la identificación de materias primas recibidas</i>).

PASO 3: INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

Preparar un sistema APPCC como documento específico o integrado dentro del sistema de autocontrol o planes de prácticas correctas de higiene (PCH).

SISTEMA APPCC	
Los establecimientos alimentarios deben crear, aplicar y mantener un procedimiento-s permanentes basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Reglamento CE nº 853/2004. Artículo 5).	
Requisito	Contenido
Principio 1. Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables	- Identificación de los <u>peligros</u> asociados a los alimentos (biológicos, químicos, físicos) que deban ser evitados, eliminados o reducidos a niveles aceptables. - Identificación de las <u>medidas preventivas o de control</u> frente a los peligros detectados: Estas medidas pueden estar desarrolladas en los planes de PCH.
Principio 2. Detectar los puntos de control crítico (PCC) en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables	Identificación de aquellos procesos, etapas o puntos (PCC) de las actividades alimentarias en los que se pueda establecer controles que hagan posible prevenir, eliminar o reducir adecuadamente los peligros detectados (ej.: <i>cadena de frío</i>).
Principio 3. Establecer, en los PCC, límites críticos que diferencian la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados	Determinar aquellos <u>criterios</u> que permitan conocer que los resultados de los controles sobre los peligros alimentarios son adecuados (ej.: <i>temperaturas de refrigeración de alimentos</i>).
Principio 4. Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los PCC	Desarrollar <u>medidas de vigilancia</u> que permitan conocer si los peligros para la seguridad alimentaria están bajo control (ej.: controles de <i>cadena de frío</i>)
Principio 5. Establecer medidas correctoras cuando la vigilancia indique que un PCC no está controlado	Describir aquellas <u>acciones correctoras</u> que por su importancia para la seguridad de los alimentos son necesarias tener previstas ante la posibilidad de resultados insatisfactorios en la vigilancia de los PCC (ej.: <i>qué medidas es preciso adoptar cuando se interrumpe la cadena de frío</i>).
Principio 6. Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las el sistema de autocontrol es eficaz	Identificar <u>métodos de comprobación o verificación</u> de algún tipo, al menos los efectuados por el establecimiento, que permitan demostrar que el sistema de autocontrol propuesto es puesto en práctica de forma eficaz (ej.: <i>comprobaciones de los responsables de la empresa, análisis de laboratorio, auditorías</i>).
Principio 7. Elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación efectiva del sistema de autocontrol	Disponer de los <u>documentos y los registros</u> precisos que demuestren el desarrollo y mantenimiento de un sistema de autocontrol APPCC eficaz.

ANEXOS

Anexo 1. Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

Las empresas de transporte de alimentos, de conformidad con el Real Decreto 191/2011, tienen que inscribirse en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), según las guías y directrices acordadas por las Comunidades Autónomas y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

Las siguientes empresas de transporte son objeto de inscripción en el RGSEAA:

- a) Las empresas o trabajadores autónomos titulares de los vehículos o contenedores (en propiedad o cualquier otra forma de disposición –arrendamiento, usufructo, cesión, etc.), al servicio de otra u otras empresas:
 - Empresas titulares del medio de transporte que forma un todo con la caja/contenedor/cisterna (camión con cabecera y caja/cisterna unidos o buque que dispone de bodegas de posible uso para transporte a granel de alimentos).
 - Empresas titulares del contenedor/cisterna donde se introduce la mercancía para ser transportada sobre el esqueleto del camión por carretera, en tren, barco o avión. Se trata tanto de:
 - Las empresas de transporte en aerolíneas, RENFE, empresas de transporte por carretera y las empresas navieras, que sean titulares de contenedores y
 - Las empresas de logística que utilizan para su actividad los contenedores y son titulares de los mismos.
- b) Las empresas de transporte que trabajen con empresas subcontratadas (ya sean autónomos o cualquier otra forma de sociedad a quien subcontraten el servicio), y los trabajadores autónomos o las empresas subcontratadas (titulares de los vehículos o contenedores) que prestan el servicio.
- c) Las empresas con sede social en España. Si voluntariamente lo solicita una empresa con sede en otro Estado miembro de la Unión Europea, también, puede inscribirse, acogiéndose a la disposición adicional primera de la norma.
- d) Las empresas de transporte, por el hecho de realizar transporte de alimentos, materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos o coadyuvantes tecnológicos, independientemente de que sus vehículos o contenedores se utilicen para una amplia variedad de mercancías. Los contenedores o cajas de los medios de transporte no son de uso exclusivo alimentario, con la excepción de los destinados a transporte de alimentos a granel de productos granulados, en polvo o líquidos.

Quedan excluidas de inscripción en el RGSEAA las siguientes empresas, sin perjuicio de registros de otro ámbito:

- a) Las empresas que exclusivamente realizan operaciones de transporte al inicio o al final de la cadena alimentaria. Esto excluye a:
 - Transporte de productos primarios, aunque su destino sea otro establecimiento dentro de la cadena alimentaria y posterior a la producción primaria.
 - Transporte a domicilio contratado por el consumidor individual: bien las empresas de mensajería que solo den servicio al consumidor final; o bien las empresas titulares de los establecimientos que exclusivamente manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega in situ al consumidor final que posean vehículos propios y realicen el reparto a domicilio. Conviene aclarar que cuando la empresa de comercio al por menor no disponga de medios de transporte propios para realizar el reparto a domicilio, la empresa de transporte que sea contratada deberá estar inscrita en el RGSEAA.
- b) Las empresas que únicamente son propietarias de tractores o de semirremolques porta contenedores no es propietaria de ningún contenedor o cisterna, ni tampoco se trata de una empresa que subcontrata el servicio de transporte a terceros (que se responsabiliza del transporte final y lo factura).
- c) Los vehículos o los contenedores;
- d) Las empresas que transforman, envasan, almacenan, distribuyen o importan y además transportan las mercancías a sus clientes en vehículos propios. Estas ya estarán inscritas en el RGSEAA y no tienen que registrarse como empresa de transporte. P.e. Empresa inscrita en la clave 15 como “Distribución de leche cruda (cat/activ 303)” no requiere anotarse en la clave 40 como empresa de transporte.
- e) Las empresas que se dedican a promover actos u operaciones de comercio por cuenta de otra empresa titular del transporte, sin asumir el riesgo y ventura de las operaciones de transporte realizadas por esta segunda empresa titular.

La inscripción en el RGSEAA se formaliza en la clave 40 (Almacenistas, distribuidores e importadores polivalentes), categoría 6 (actividades específicas no recogidas en categorías anteriores), dentro de una o más de las siguientes actividades:

- 5: transporte de productos alimenticios y alimentarios a temperatura regulada (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)
- 6: transporte de productos alimenticios y alimentarios sin control de temperatura (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)
- 7: transporte sin control de temperatura de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.
- 8: transporte a temperatura regulada de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel

Estas empresas no están sujetas a autorización, solamente a notificación, independientemente de que transporten productos de origen animal o de origen no animal. Esto supone que la presentación de la comunicación será condición única y suficiente para que se tramite la inscripción de la empresa en el Registro, sin perjuicio de que estas empresas sean objeto de un control oficial con posterioridad a dicha inscripción.

Tabla. Censo de actividades inscritas en el RGSEAA en la Comunidad de Madrid, Clave 40: Almacenistas, distribuidores, envasadores, importadores polivalentes, y Categoría: Actividades específicas (fuente: página Web de la AECOSAN, junio de 2014)

Actividades	Nº empresas
5: Transporte de productos alimenticios y alimentarios a temperatura regulada (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)	706
6: Transporte de productos alimenticios y alimentarios, sin control de temperatura (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)	625
7: Transporte sin control de temperatura de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel	36
8: Transporte a temperatura regulada de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel	9
TOTAL	1.376

Anexo 2. Definiciones

Consumidor final: el consumidor último de un producto alimenticio, que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

Envasado y envase: la introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente.

Embalaje: la colocación de uno o más productos alimenticios envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente.

Transporte: toda operación de transporte por cuenta propia o ajena, realizada total o parcialmente en el territorio nacional.

Vehículo Especial: Los vagones, camiones, remolques, semirremolques, contenedores, cajas móviles y otros vehículos análogos.

Vehículos Bajo Temperatura Dirigida: Vehículos isoterms, refrigerantes, frigoríficos o caloríficos, que satisfagan las definiciones y normas siguientes:

► **ISOTERMO:** Vehículo cuya caja esté construida con paredes aislantes, con inclusión de puertas, piso y techo, que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja, de tal modo que el coeficiente global de transmisión térmica (Coeficiente K), permita clasificar el vehículo en:

- Isotermo Normal (IN): $K \leq 0,70 \text{ W/m}^2 \text{ K}$
- Isotermo Reforzado (IR): $K \leq 0,40 \text{ W/m}^2 \text{ K}$
Paredes que tengan al menos 45 mm de grosor en vehículos de transporte de una anchura superior a 2.50 m

► **REFRIGERANTE:** Vehículo isotermo que, con ayuda de una fuente de frío (hielo hídrico, con o sin adición de sal; placas eutécticas; hielo carbónico, con o sin regulación de sublimación; gases licuados, con o sin regulación de evaporación,...) distinta de un equipo mecánico de "absorción", permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de $+30^\circ \text{C}$ a las siguientes temperaturas según la clase de vehículo:

- Clase A $\leq 7^\circ \text{C}$
- Clase B $\leq -10^\circ \text{C}$
- Clase C $\leq -20^\circ \text{C}$
- Clase D $\leq 0^\circ \text{C}$

En los vehículos de las clases B y C obligatoriamente el coeficiente $K \leq 0,40 \text{ W/m}^2 \text{ K}$

► **FRIGORÍFICO:** Vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción,...) que a una temperatura exterior media de + 30 ° C, permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después de manera permanente, utilizando agentes frigorígenos y dispositivos adecuados, a las siguientes temperaturas en función de la clase de vehículo:

Clase A: Entre 12 y 0 ° C

Clase B: Entre 12 y -10 ° C

Clase C: Entre 12 y -20 ° C

Clase D: ≤ 0 ° C

Clase E: ≤ -10 ° C

Clase F: ≤ -20 ° C

En los vehículos de clase B, C, E y F, el coeficiente K será $\leq 0,40$ W/m² K

► **CALORÍFICO:** Vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía, y mantenerla después durante 12 horas al menos sin repostado, a un valor prácticamente constante y no inferior a 12 ° C, siendo la temperatura exterior media de la caja la siguiente en función del tipo de vehículo:

Clase A: -10 ° C

Clase B: -20 ° C

En el vehículo de la clase B el coeficiente K $\leq 0,40$ W/m² K



Anexo 3. Modelo de certificado de conformidad

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LOS VEHÍCULOS ISOTERMOS, REFRIGERANTES FRIGORÍFICOS O CALORÍFICOS DESTINADOS A LOS TRANSPORTES TERRESTRES INTERNACIONALES DE MERCANCÍAS PERECEDERAS.

ATTESTATION POUR LES ENGINES ISOTHERMES, RÉFRIGÉRANTS, FRIGORIFIQUES OU CALORIFIQUES AFFECTÉS AUX TRANSPORTS TERRESTRES INTERNATIONAUX DE DENRÉES PÉRISSABLES.



Vehículo:	Isotermo	Engin:	Isotermes
	Refrigerante		Refrigerant
	Frigerífico		Frigorifique
	Calorífico		Calorifique

CERTIFICACIÓN N°: 36/77/2/003882
ATTESTATION N°:

Expedida de conformidad con el Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en estos transportes (ATP)
Delevré conformément à l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)

- 1.- Autoridad que expide el certificado: **ECA, Entidad Colaboradora de la Administracion, S.A.U.**
Autorité délivrant l'attestation
- 2.- Vehículo: **Contenedor**
L'engin
- 3.- Número de identificación: **VARIOS PORTADORES**
Número d'identification
- Número/Fecha de construcción: **08/00024 5/5/2008**
- 4.- Perteneciente o explotado por
Appartenat à ou exploité par
- 5.- Presentado por
Presenté par
- 6.- Reconocido como **Isotermo Normal (IN)**
Est reconnu comme
 - 6.1.- con dispositivo(s) térmico(s):
avec dispositif(s) thermique(s)
 - 6.1.1.- ~~Autónomo~~;-----
autonome
 - 6.1.2.- ~~No autónomo~~;-----
non autonome
 - 6.1.3.- ~~Móvil~~;-----
amovible
 - 6.1.4.- ~~Fijo~~-----
non amovible
- 7.- Base para la expedición del certificado
Base de délivrance de l'attestation
 - 7.1.- Este certificado es expedido sobre la base: **F-2131/302**
Cette attestation est delevrée sur la base
 - 7.1.1.- ~~Del ensayo del vehículo~~;-----
de l'essai de l'engin
 - 7.1.2.- **De la conformidad con un vehículo de referencia;**
de la conformité à un engin de référence
 - 7.1.3.- ~~De un control periódico~~-----
d'un contrôle périodique
 - 7.1.4.- ~~De disposiciones transitorias~~-----
de dispositions transitoires

7.2.- Cuando el certificado se expida sobre la base de un ensayo o por referencia a un vehículo del mismo tipo que haya sufrido un ensayo, indicar:
Lorsque l'attestation est délivrée sur la base d'un essai ou par référence à un engin de même type ayant subi un essai, indiquer:

7.2.1.- La estación de ensayo **TUNEL DEL FRIO DEL MINER**
la station d'essai

7.2.2.- La naturaleza de los ensayos **CONTROL DE ISOTERMIA**
la nature des essais

7.2.3.- El número o números de actas **2003/2269**
le ou les numéros du ou des procès-verbaux

7.2.4.- El valor del coeficiente K **0,67 W/m² °C**
le valeur du coefficient K

7.2.5.- La potencia frigorífica útil a la temperatura exterior de 30 °C
la puissance frigorifique utile à la température extérieure de 30 °C

y la temperatura interior de	0 °C	W
et la température intérieure de	-10 °C	W
" " "	-20 °C	W

8.- Este certificado es válido hasta **5/5/2014**
Cette attestation est valable jusqu'au

8.1.- A condición de:
Sous réserve

8.1.1.- Que la caja isoterma (y, en su caso; el equipo térmico) se mantenga en buen estado de conservación
que la caisse isotherme (et, le cas échéant, l'équipement thermique) soit maintenue en bon état d'entretien;

8.1.2.- Que no haya ninguna modificación importante en los dispositivos térmicos; y
qu'aucune modification importante ne soit apportée aux dispositifs thermiques; et

8.1.3.- Que si se sustituye el dispositivo térmico, el dispositivo que lo reemplace tenga una potencia frigorífica igual o superior a la del dispositivo sustituido
que si le dispositif thermique est remplacé, le dispositif de remplacement ait une puissance frigorifique égale ou supérieure à celle du dispositif remplacé

9.- Hecho en **VIGO**
Fait

10.- El: **7 de Mayo de 2.008**
Le

(La autoridad competente)
(L'Autorité compétente)



FDO.

Anexo 4. Legislación

Para consultar la legislación, hacer una búsqueda en la página web del boletín correspondiente:

DOUE: Diario Oficial de la Unión Europea

<http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

BOE: Boletín Oficial del Estado

<http://www.boe.es/>

BOCM: Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid

http://www.madrid.org/cs/Satellite?language=es&pagename=Boletin/Page/BOCM_home

LEGISLACIÓN SOBRE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Reglamento (CE) Nº 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) Nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 853/2004, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa.
- Reglamento (CE) nº 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios; artículo 54: Derogación total del Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

LEGISLACIÓN SOBRE TRANSPORTE

- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.
- Resolución de 24 de octubre de 2007, de la Secretaría General Técnica, relativa al Acuerdo sobre transportes internacionales de Mercancías Perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP), y sus Anejos hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 22 de noviembre de 1976 y 26 de noviembre de 2004) con las modificaciones introducidas el 30 de abril de 2007.
- Orden FOM/2861/2012, de 13 de diciembre, por la que se regula el documento de control administrativo exigible para la realización de transporte público de mercancías por carretera.

Anexo 5. Información adicional

Para una ampliación de información respecto de los requisitos establecidos y orientaciones para el desarrollo e implantación de un sistema de autocontrol se puede consultar el documento técnico denominado Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene, requisitos básicos en la Comunidad de Madrid. Puede encontrar ésta información y otra adicional en el portal de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid en <http://www.madrid.org> (poner en el buscador de la web términos como “sistema APPCC”, “seguridad alimentaria”,...).

NORMAS INTERNACIONALES DEL CODEX ALIMENTARIUS

- Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CAC/RCP 47-2001)
- Código internacional de prácticas recomendado para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel CAC/RCP 36-1987 (Rev.1-1999, Rev.2-2001, Rev.3-2005, Rev.4-2011)
- Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995)

- Nº 1** Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos. Normativa de aplicación en el control oficial de los alérgenos presentes en alimentos.
- Nº 2** Protocolo de verificación de etiquetado de alimentos.
- Nº 3** Directrices de diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas.
- Nº 4** Cuestionario para comprobar el grado de implantación del control de alérgenos en el sistema APPCC y GPCH de las industrias elaboradoras.
- Nº 5** Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios.
- Nº 6** Guía de estudios de vida útil para *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para consumo.
- Nº 7** Guía de notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios.
- Nº 8** Contaminantes: Nitratos en productos vegetales y alimentos infantiles.
- Nº 9** Control de residuos de plaguicidas en alimentos de la Comunidad de Madrid
Año 2009.
- Nº10** Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas Prácticas Correctas de Higiene en las empresas alimentarias.
- Nº 11** Ingredientes tecnológicos. Procedimiento común de autorización en la Unión Europea. Cambios normativos y control oficial.
- Nº 12** Directrices para el desarrollo de un sistema APPCC en el sector de la pastelería en la Comunidad de Madrid.
- Nº 13** Resultados del control oficial de residuos de plaguicidas en alimentos, 2010-2011.



Dirección General
de Ordenación e Inspección

