



Food Sanitary Standards  
System. Food Transportation.  
Sanitary General Requirements

Система санитарных стандартов питания.  
Транспортировка продуктов питания.  
Общие санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que se tendrán en cuenta en la transportación de los productos alimenticios y de las raciones elaboradas listas para el consumo, así como en las materias primas empleadas en su elaboración.

## 1. Generalidades

- 1.1 Para la transportación de alimentos se utilizará cualquiera de los medios de transporte conocidos, siempre y cuando se tengan en cuenta los requisitos de higiene, establecidos en la presente norma.
- 1.2 Todo medio de transporte, dedicado exclusivamente a la transportación de alimentos e identificado oficialmente como tal, se someterá a registro y aprobación de la autoridad sanitaria correspondiente.
- 1.3 Los requisitos de transportación de cada alimento en particular, se establecerán en las normas de especificaciones de calidad correspondientes.
- 1.4 La transportación durante la obtención o producción de alimentos, que por sus características así lo requieran, además de cumplir lo establecido en la presente norma, cumplirá las medidas específicas que se dicten en cada caso por las autoridades sanitarias competentes.
- 1.5 Los transportadores que manipulen alimentos y tengan alguna posibilidad de contaminarlos cumplirán con la NC 38-03-01:86 "SNSA Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios".

## 2. Términos y definiciones

- 2.1 Transporte de carga general. Medio utilizado para la transportación de mercancías y otros materiales, sin dedicarse a la transportación de algún producto específico.
- 2.2 Transporte de carga especializada. Diseñado y construido especialmente para la transportación de un tipo de alimento en específico.

- 2.3 Transporte vivero. Medio utilizado para transportar vivos los peces, mariscos y otras especies en su medio vital.
- 2.4 Transporte de carga a granel. Medio utilizado para transportar productos sin envasar, en gran volumen.
- 2.5 Para los términos y definiciones restantes, véase la NC 38-00-02:85 "SNSA Nutrición e Higiene de los Alimentos. Términos y definiciones".
3. Requisitos higiénicos de los materiales, el diseño y la construcción
- 3.1 Los materiales utilizados en la construcción de las partes de los transportes en contacto con los alimentos, serán lavables, atóxicos y no representarán riesgo de contaminación para éstos.
- 3.2 Los transportes de cargas especializadas tendrán su área de contacto con los alimentos, de acero inoxidable, aluminio u otro material higiénicamente aceptado y aprobado por las autoridades sanitarias competentes.
- 3.3 El diseño y construcción será de forma tal que permita su fácil limpieza y desinfección y no ocasione daños o deterioro de los productos.
- 3.4 El transporte de carga especializada, que así lo requiera, tendrá dispositivos que impidan el derrame en la vía pública de residuos de alimentos, líquidos de escurrimiento u otros, durante la transportación.
- 3.5 El transporte de carga especializada se identificará exteriormente mediante rótulos que indiquen el nombre genérico o específico de los productos que transportan. Ejs. "Transporte para productos cárnicos", "Transporte para productos lácteos", "Transporte para helados".
- 3.6 Las características mínimas requeridas de los medios de transporte de acuerdo al tipo de producto, serán las que se establecen en la tabla.

Tabla

Características del transporte	Tipo de producto
1	2
Transporte abierto (*)	- Leche cruda en vasijas metálicas, conservas, huevos, bebidas embotelladas, trutas, viandas
Transporte abierto con medios de protección	- Leche en polvo, cereales crudos y elaborados, granos (envasados), productos deshidratados, productos grasos, especias, sal, azúcar, hortalizas

Tabla (conclusión)

1	2
Transporte cerrado	- Productos salados, productos de repostería y panadería, confituras, fiambres, raciones elaboradas listas para el consumo (en termos), granos y cereales a granel
Transporte cerrado, isotérmico o refrigerado (de acuerdo al tiempo de transportación)	- Carnes y subproductos frescos o refrigerados, embutidos y ahumados, productos cárnicos semielaborados, leche pasteurizada y cruda, derivados lácteos.
Transporte isotérmico o refrigerado (de acuerdo al tiempo de transportación)	- Carnes congeladas, pescados y mariscos
Transporte isotérmico	- Jugos y bebidas a granel
Transporte refrigerado	- Helados

(\*) Los productos alimenticios que por sus características pueden ser afectados por las condiciones climáticas, se transportarán debidamente protegidos.

#### 4. Requisitos generales de la transportación de alimentos

4.1 Los medios de transporte de carga general, especializada o a granel utilizados en la transportación de alimentos para consumo humano, sean refrigerados o no, garantizarán la conservación y no contaminación de los productos alimenticios.

4.2 Todo medio de transporte se mantendrá en buen estado higiénico, durante y después de las operaciones correspondientes.

4.2.1 En todos los establecimientos o lugares de manipulación de alimentos, se inspeccionará el estado higiénico de los medios de transporte antes de la carga.

4.2.2 En los casos que así se requiera, de acuerdo a las características del producto, se procederá a la limpieza y desinfección del medio de transporte inmediatamente después de ser extraída la carga, comprobándose

el estado higiénico antes de cargar nuevamente el transporte. Durante estas operaciones se cumplirá la NC 38-00-05:85 "SNSA Limpieza y desinfección. Procedimientos generales".

- 4.2.3 Los equipos de refrigeración no representarán riesgo de contaminación para el producto y garantizarán durante la travesía la temperatura óptima para el mismo.
- 4.3 Los alimentos no se situarán directamente sobre el piso del vehículo; se estibarán y se fijarán de forma tal que no ocasionen daños, contaminación o deterioro en los mismos.
- 4.4 Las sogas, angulares, paletas, mantas y otros dispositivos, utilizados en la carga para su fijación y protección, no constituirán fuentes de contaminación o daños para el producto.
  - 4.4.1 Las sustancias de otro tipo, no alimenticias, sólo podrán transportarse conjuntamente con los alimentos cuando éstas no constituyan riesgo de contaminación para los mismos.
- 4.5 La manipulación durante la carga, descarga y transportación de alimentos, no constituirá riesgo de contaminación o causa de daños o deterioro de los productos.
- 4.6 No se transportarán sustancias tóxicas conjuntamente con los alimentos, sus aditivos y materiales destinados a estar en contacto con éstos.
- 4.7 Los medios de transporte, destinados a la transportación de pasajeros, productos tóxicos, animales vivos y sustancias o materiales de desecho, no serán utilizados para la transportación de alimentos.
- 4.8 No se transportarán conjuntamente materias primas o productos alimenticios crudos, con alimentos listos para el consumo, si existe riesgo de contaminación para estos últimos.
- 4.9 No se transportarán conjuntamente en el mismo medio de transporte dos o más productos alimenticios, si uno de ellos afecta al otro o representa un riesgo para su conservación o calidad sanitaria, ni productos decomisados o desechos alimenticios no aptos para el consumo.
- 4.10 En las cámaras de carga de estos vehículos, no se comerá, fumará, escupirá, abrirán los recipientes ni se sentarán sobre los mismos.
- 4.11 No se transportarán conjuntamente con los alimentos, personas ajenas a las operaciones de transporte.
- 4.12 Los medios de transporte de carga general solamente se utilizarán para la transportación de alimentos; cuando se garantice su total limpieza y descontaminación.

- 4.13 El transporte propio de organismos, empresas u otras entidades, utilizado para el autoabastecimiento de alimentos, contará con recipientes o depósitos con tapa, de materiales sanitariamente aceptados, para los alimentos que por sus características así lo requieran.
- 4.14 Los medios especialmente destinados para la transportación de los productos específicos, tales como: carne, pescado, dulces, leche, helados, entre otros, no serán utilizados para transportar otro tipo de producto. Solamente serán utilizados en la transportación de los productos afines.
- 4.15 Los contenedores, utilizados en la transportación de alimentos y sus materias primas, no representarán riesgo de contaminación para los productos, que en ellos se transporten, ni afectarán su conservación.
- 4.16 Los equipos de transporte a granel contarán con los medios adecuados de protección de la lluvia, polvo, insectos o de otros agentes contaminantes, y en los casos que así se requiera, contarán con dispositivos higiénicos para la descarga.
- 4.17 Los medios de transporte a granel y los dispositivos con que éstos cuenten, permitirán su fácil limpieza y desinfección.
- 4.18 La transportación de las raciones elaboradas listas para el consumo se realizará inmediatamente después de su envasado, para que llegue a los usuarios con una temperatura por encima de los 60 °C.
- 4.18.1 El lugar hacia donde se conducen los recipientes que contienen las raciones elaboradas listas para el consumo, no estará a una distancia mayor de 30 m de donde se estaciona el vehículo, de modo que no ofrezca riesgo de contaminación.
- 4.18.2 La transportación de las raciones elaboradas listas para el consumo se realizará en camiones cerrados, para evitar la contaminación y el enfriamiento de los alimentos.
- 4.18.3 A los vehículos destinados a la transportación de raciones elaboradas listas para el consumo, se les situarán parrillas o estantes adecuados al tipo de recipiente a trasladar, a cada lado de las cámaras de carga (parte destinada a transportar los recipientes), de manera que se aumente la capacidad de transportación, garantizándose además la inmovilidad de los recipientes.

## COMPLEMENTO

### Normas estatales de referencia:

- NC 38-03-01:86 SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios
- NC 38-00-05:86 SNSA. Limpieza y desinfección. Procedimientos generales
- NC 38-00-02:85 SNSA. Nutrición e higiene de los Alimentos. Términos y definiciones

### Norma internacional consultada:

- CODEX: CAC/RCP 1-62 Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios generales de la Higiene de los Alimentos

### Bibliografía consultada:

- MINSAP. Proyecto de Código Sanitario de la REPUBLICA DE CUBA, 1976.