

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS



AÑO 2024



J. Leandro López s.l.
agencia de transportes

BUENAS PRÁCTICAS

COMPROMISO INSTITUCIONAL

J. Leandro López S.L. considera la seguridad alimentaria como un aspecto fundamental de la salud pública, y la inocuidad de los alimentos es un tema que desde hace años se ha convertido en un factor que preocupa tanto a las personas consumidoras como a las empresas de este sector.

Por ello se implanta esta iniciativa, el establecimiento de una *GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS*, encaminada a orientar a los diferentes operadores que intervienen en la cadena de transporte de alimentos sobre los procedimientos y pasos a seguir para determinar un servicio excelente.

J. Leandro López S.L. es una de las primeras agencias de transporte creadas en El Ejido (Almería). Esta empresa comenzó su andadura profesional en el año 1997, por lo que la avalan 25 años de experiencia en el sector del transporte y la logística de mercancías. Este desarrollo profesional se ha logrado gracias a la implicación y constancia de sus fundadores, siempre comprometidos a prestar un servicio bajo las premisas de calidad y eficacia.

En **J. Leandro López S.L.** ofrecemos nuestros servicios en función de las necesidades de nuestro cliente:

- o Transporte nacional
- o Transporte internacional (a toda Europa)
- o Carga completa
- o Grupaje

J. LEANDRO LÓPEZ S.L. ha revisado esta "GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS" para evitar conductas inadecuadas en sus proveedores.

POLÍTICA DE EMPRESA

La política de la empresa debe ser reflejada en la actividad de sus proveedores y plantilla, siendo de estos la responsabilidad de dar seguimiento a las acciones encausadas en la implementación de las Buenas Prácticas.

NORMAS BÁSICAS

- REQUISITOS LEGALES Y CONTRACTUALES.
- REQUISITOS HIGIÉNICO – SANITARIOS DE VEHÍCULOS
- REQUISITOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS.
- REQUISITOS DE CONTROL DE TEMPERATURA DE VEHÍCULOS.
- REQUISITOS DE SEGURIDAD.

IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS

La aplicación de programas de inocuidad de alimentos, a través de la implementación de las Buenas Prácticas en el transporte, constituyen pasos importantes para reducir los posibles riesgos de contaminación asociados con los productos hortofrutícolas a lo largo de la cadena de distribución.

Dentro de los procesos de almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas encontramos factores físicos, químicos y biológicos, que pueden afectar la inocuidad de los productos. Estos factores son conocidos como riesgos que pueden provocar un daño a la salud del consumidor. Estos aspectos pueden estar, acompañados de la severidad del daño.

BUENAS PRÁCTICAS

La implementación de unas buenas prácticas con respecto a la inocuidad de los alimentos implica la elaboración de esta guía, que deberá incluir los procedimientos proporcionando detalles de la mejor actuación en cada actividad.



*¿Sabes cómo actuar correctamente en los procedimientos de carga y transporte de frutas y hortalizas?
Con esta Guía podrás esclarecer muchas dudas y aprender indicaciones básicas de buenas prácticas para dar un servicio seguro y de calidad*

BUENAS PRÁCTICAS EN REQUISITOS LEGALES Y CONTRACTUALES

- ✓ ESTÁ PROHIBIDO TRANSPORTAR PRODUCTOS DISTINTOS A LOS INDICADOS EN LA ORDEN DE CARGA.
- ✓ SE DEBE CUMPLIR CON LA LEGISLACIÓN NACIONAL Y EUROPEA EN VIGOR Y MANTENER LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA ACTUALIZADA DE LOS VEHÍCULOS.
- ✓ EL TRANSPORTE DEBERÁ ESTAR ASEGURADO CON UN SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL, Y LA MERCANCÍA TRANSPORTADA CUMPLIR CON LAS DIRECTRICES DE LA CARTA DE PORTE CMR, Y ADEMÁS CUMPLIR LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE TRANSPORTES DE MERCANCÍAS DE CARRETERA.
- ✓ UNA VEZ CARGADO EL VEHÍCULO, ES OBLIGATORIO PRECINTAR Y/O CERRAR LAS PUERTAS. EN CASO DE INCLUIR UN PRECINTO, SE REFLEJARÁ EL NÚMERO DE PRECINTO EN EL CMR/ALBARÁN.
- ✓ LA PERSONA ENCARGADA DEL TRANSPORTE SE COMPROMETE A RESPETAR LAS FECHAS Y HORARIOS DE CARGA Y DESCARGA. SI NO SE PUEDE CUMPLIR CON LOS SERVICIOS CONTRATADOS (P.EJ PUNTUALIDAD DEL ENVÍO) SE DEBE INFORMAR INMEDIATAMENTE A J. LEANDRO LÓPEZ, S.L.
- ✓ LA EMPRESA EJECUTORA DE LA ORDEN DE CARGA ES RESPONSABLE DE SU PLANTILLA Y DE LA PLANTILLA DE LAS EMPRESAS DIRECTAMENTE O INDIRECTAMENTE SUBCONTRATADAS, COMPROMETIÉNDOSE A CUMPLIR Y HACER CUMPLIR LA NORMATIVA DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA. SI ESTA ORDEN, A SU VEZ, ES REENVIADA A MÁS PROVEEDORES DE TRANSPORTE EXTERNOS, SE DEBERÁN CUMPLIR TODOS LOS REQUISITOS EXPUESTOS.



BUENAS PRÁCTICAS EN REQUISITOS HIGIÉNICO – SANITARIO DE VEHÍCULOS

- ✓ ES OBLIGATORIO REALIZAR INSPECCIONES ANTES DE LA CARGA PARA ASEGURAR QUE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL VEHÍCULO SE ADECÚAN A LAS EXIGENCIAS DE LA LEGISLACIÓN Y DE LA CLIENTELA, ENCONTRÁNDOSE EN PERFECTO ESTADO HIGIÉNICO, SIN OLORES NI SUCIEDAD Y DESINFECTADOS. ADEMÁS, DEBE VIGILARSE LA AUSENCIA DE PLAGAS Y EVITAR CUALQUIER ENTRADA DE ANIMALES Y/O INSECTOS EN LA CAJA DEL CAMIÓN. ES RESPONSABILIDAD DEL TRANSPORTISTA COMPROBAR LA TEMPERATURA, PALET, ESTIBA, BULTOS, ENVASES Y EMBALAJES DE LA MERCANCÍA.
- ✓ LOS DIFERENTES PRODUCTOS DEBEN SEPARARSE CLARAMENTE. HAY QUE EVITAR CUALQUIER CONTAMIZACIÓN CRUZADA (INCLUSO POR INCOMPATIBILIDAD DE PRODUCTOS); POR OLORES, CUERPOS EXTRAÑOS, MATERIAL ENVASADO Y OTRO TIPO DE CONTAMINANTES.
- ✓ NO SE TRANSPORTARÁN PRODUCTOS ALÉRGICOS JUNTO A OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS. LOS PRODUCTOS ALÉRGICOS SON AQUELLOS MARCADOS SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y/O PAÍSES DE APLICACIÓN.
- ✓ ES OBLIGATORIO RESPETAR LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA CLIENTELA E INSTALACIONES EN LAS QUE SE EFECTÚE LA CARGA O DESCARGA, NO DEPOSITANDO NUNCA LOS ALIMENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON EL SUELO O PAREDES DEL VEHÍCULO.
- ✓ LA CARGA DEBE DISPONER DE UN MODO QUE PERMITA LA CORRECTA CIRCULACIÓN DEL AIRE.



BUENAS PRÁCTICAS EN REQUISITOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS

- ✓ LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR EN CONDICIONES ADECUADAS PARA PODER LLEVAR A CABO EL TRANSPORTE DE LA MERCANCÍA EN LAS CONDICIONES ESPECIFICADAS POR LA CLIENTELA.
- ✓ ES OBLIGATORIO DISPONER DE UN PLAN DE LIMPIEZA DE LOS VEHÍCULOS PARA PREVENIR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS DEBEN SER APTOS PARA USO ALIMENTICIO.
- ✓ LOS UTENSILIOS DE LIMPIEZA PUEDEN CONSTITUIR UNA IMPORTANTE FUENTE DE RIESGOS BIOLÓGICOS SI NO SE MANIPULAN CORRECTAMENTE, ESTOS DEBEN SER LAVADOS Y DESINFECTADOS DESPUÉS DE SU USO.
- ✓ LA DESINFECCIÓN NO ES UN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA SUSTITUTO. LA MATERIA ORGÁNICA E INORGÁNICA AFECTA LA ACCIÓN GERMICIDA DE MUCHOS AGENTES DESINFECTANTES, POR LO QUE DEBE REALIZARSE SIEMPRE UNA LIMPIEZA PREVIA PARA ELIMINAR POLVO, SUCIEDAD Y RESIDUOS ANTES DE APLICAR UN AGENTE DESINFECTANTE.
- ✓ UTILIZAR SIEMPRE LA PROTECCIÓN ADECUADA AL MANEJAR LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN, TALES COMO: VISOR O UNA MÁSCARA COMPLETA PARA LA CARA, TRAJE IMPERMEABLE, BOTAS DE HULE O GOMA Y CASCO DE PLÁSTICO. SIGA LAS INSTRUCCIONES DE USO DE LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO, NO MEZCLE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS SIN SUPERVISIÓN Y AUTORIZACIÓN APROPIADA.
- ✓ ES OBLIGATORIO DISPONER DE UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LOS VEHÍCULOS ADECUADO EN TALLERES ESPECIALIZADOS. SE DEBE DISPONER DE LOS EQUIPOS DE MEDICIÓN Y VIGILANCIA NECESARIOS PARA ASEGURAR LA CONFORMIDAD CON LOS REQUISITOS DEL PRODUCTO. ESTOS EQUIPOS SE DEBEN IDENTIFICAR Y REGISTRAR EN UN DOCUMENTO; ADEMÁS SERÁN COMPROBADOS, AJUSTADOS Y CALIBRADOS DE ACUERDO CON UN SISTEMA DE VIGILANCIA PERIÓDICO RESPETANDO NORMAS Y ESTÁNDARES DE APLICACIÓN. EL RESULTADO DE LAS COMPROBACIONES SERÁ REGISTRADO. LAS DESVIACIONES SERÁN ERRADICADAS MEDIANTE ACCIONES CORRECTIVAS.

BUENAS PRÁCTICAS EN REQUISITOS DE CONTROL DE TEMPERATURA

- ✓ ES OBLIGATORIO EN LAS ETAPAS DE CARGA, TRANSPORTE Y DESCARGA, FIJAR Y REGISTRAR LA TEMPERATURA DE CONSIGNA DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN DE SUS VEHÍCULOS EN LAS CONDICIONES DE TEMPERATURA ACORDADAS CON LA CLIENTELA. ASÍ MISMO ES OBLIGATORIO DISPONER DE SISTEMAS DE CONTROL CONTINUADO DE LA TEMPERATURA.
- ✓ LAS DESVIACIONES DE TEMPERATURA FÍSICAMENTE INEVITABLES POR EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO DE FRÍO SERÁN VIGILADAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PRODUCTO. LAS DESVIACIONES SERÁN EVALUADAS DE ACUERDO A CRITERIOS CIENTÍFICOS OBJETIVOS Y COMUNICADOS A LA CLIENTELA EN CASO DE DETERMINAR QUE AFECTAN A LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PRODUCTO.
- ✓ EL TRANSPORTISTA DEBE ASEGURARSE DURANTE LA ETAPA DE TRANSPORTE DE MANTENER UNAS CONDICIONES AMBIENTALES QUE GARANTICEN LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PRODUCTO TRANSPORTADO.
- ✓ EL CONDUCTOR/A TIENE LA OBLIGACIÓN DE VIGILAR LA TEMPERATURA DURANTE LA CARGA, LA DESCARGA Y A INTERVALOS ADECUADOS DE TIEMPO DURANTE EL TRANSPORTE COMPROBANDO PERIÓDICAMENTE QUE LA TEMPERATURA DE CONSIGNA DEL MISMO ES LA REQUERIDA POR LA CLIENTELA.
- ✓ EL EQUIPO ANTES DE LA CARGA DEBE SER ENFRIADO PREVIAMENTE, FIJANDO LA TEMPERATURA DE CONSIGNA ESTABLECIDO POR LA CLIENTELA. NO SE DESCONECTARÁ EL EQUIPO EN FRÍO EN NINGÚN MOMENTO, NI SIQUIERA EN LAS PARADAS DE DESCANSO.
- ✓ ANTE CUALQUIER FALLO DEL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN, INCIDENTE O SUCESO DURANTE LAS OPERACIONES DE CARGA, DESCARGA O TRANSPORTE QUE PUEDA SUPONER UN RIESGO PARA LA INOCUIDAD O CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEBE COMUNICARSE DE FORMA INMEDIATA A J. LEANDRO LÓPEZ S.L.

BUENAS PRÁCTICAS EN REQUISITOS DE SEGURIDAD

- ✓ LA PUERTA DE CARGA DEL VEHÍCULO SE ABRIRÁ Y CERRARÁ POR EL CONDUCTOR/A SÓLO EN EL INSTANTE DE COMENZAR LA CARGA/DESCARGA, NUNCA ANTES.
- ✓ EL CAMIÓN DEBE QUEDAR PERFECTAMENTE COLOCADO EN EL MUELLE, CON EL MOTOR APAGADO Y BLOQUEADO (FRENO).
- ✓ SE DEBEN INSTALAR LOS CALZOS EN LAS RUEDAS ANTES DE ENTRAR EN CÁMARA.
- ✓ ANTES DE COMENZAR LA CARGA/DESCARGA, ES OBLIGATORIO DEPOSITAR LAS LLAVES DEL CAMIÓN EN EL GANCHO HABILITADO AL EFECTO (LAS LLAVES PERMANECERÁN EN EL GANCHO HASTA FINALIZAR LA CARGA/DESCARGA).
- ✓ LAS BARRAS DE SEGURIDAD SE RETIRARÁN Y COLOCARÁN DE NUEVO POR EL CHÓFER DEL CAMIÓN.
- ✓ DURANTE LA OPERACIÓN DE CARGA/DESCARGA, EL CONDUCTOR/A PERMANECERÁ A PIE DE MUELLE (SI POR CUALQUIER MOTIVO SE AUSENTASE, LA OPERACIÓN SE INTERRUMPIRÁ HASTA SU REGRESO). NO DEBERÁ ABANDONAR LA ZONA HABILITADA PARA SU ESTANCIA, NI DISTRAER A LOS OPERARIOS QUE ESTÁN REALIZANDO LA CARGA/DESCARGA.
- ✓ ES OBLIGATORIO USAR CALZADO DE SEGURIDAD Y CHALECO REFLECTANTE DURANTE EL PROCESO.



NORMAS

TODO PERSONAL INTERNO O SUBCONTRATADO POR EL TRANSPORTISTA, DEBERÁ CUMPLIR LAS SIGUIENTES NORMAS DE HIGIENE IMPUESTAS POR GERENCIA, A FIN DE EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS

- 1) ESTÁ PROHIBIDO LLEVAR PENDIENTES, COLLARES, RELOJES, Y OTROS ARTÍCULOS DE FÁCIL PÉRDIDA DURANTE LA CARGA Y DESCARGA.
- 2) SIEMPRE QUE EL CLIENTE ASÍ LO REQUIERA SE DEBERÁ UTILIZAR ROPA ADECUADA SUMINISTRADA POR LA EMPRESA DONDE SE ESTÉ REALIZANDO LA CARGA Y/O DESCARGA.
- 3) DEBERÁN ALEJARSE DE LOS ALIMENTOS, LLEVAR MASCARILLA EN TODO MOMENTO, Y PREVENIR ACERCAMIENTO ANTE GOLPES DE TOS Y ESTORNUDOS.
- 4) ANTE CUALQUIER HERIDA, CORTE O QUEMADURA DEBERÁN PROTEGER LA ZONA AFECTADA O UN VENDAJE ADECUADO E IMPERMEABLE QUE IMPIDA LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MANIPULA. CUANDO ESTAS LESIONES SE PRODUZCAN EN LAS MANOS SE DEBERÁN UTILIZAR GANTES DE UN SOLO USO.
- 5) PROHIBIDO TRANSPORTAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS JUNTO O ALTERNATIVAMENTE CON SUSTANCIAS TÓXICAS O PELIGROSAS, PLAGUICIDAS Y OTROS AGENTES DE PREVENCIÓN Y EXTERMINACIÓN.
- 6) PROHIBIDO TRANSPORTAR PARTIDAS DE ALIMENTOS O CONTAMINADOS, JUNTO CON OTROS APTOS PARA CONSUMO HUMANO.
- 7) PROHIBIDO TRANSPORTAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DISPUESTOS PARA LA VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL QUE NO ESTÉN DEBIDAMENTE ENVASADOS, ETIQUETADOS O IDENTIFICADOS DE ACUERDO CON SU REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA.
- 8) NO ESTÁ PERMITIDO TRANSPORTAR PERSONAS O ANIMALES EN LAS CAJAS DE LOS VEHÍCULOS.
- 9) NO DEBERÁN NUNCA DEPOSITARSE EN EL SUELO LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A TRANSPORTAR.
- 10) SE DEBEN RESPETAR LAS INCOMPATIBILIDADES DE LOS PRODUCTOS POR TEMPERATURAS DISTINTAS, INCOMPATIBILIDADES POR OLORES, GASES, ETC.

COMPATIBILIDAD DE PRODUCTOS

GRUPOS DE COMPATIBILIDADES DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS Y CONDICIONES DE TRÁNSITO RECOMENDADAS PARA ESTOS			
Grupos de Compatibilidad	Condiciones de tránsito recomendadas		Productos
	T (°C)	HR	
1	0 - 1.1°C	90 – 95%	Manzanas, albaricoques, moras, fresas, frambuesa, nectarinas, melocotones, peras, caquis, ciruelas pasas, higos (no con manzanas), granadas, membrillos, uvas.
2	13.3 – 15.6°C	85 – 95%	Bananas, pomelos, mangos, papayas, tomates rosados y verdes.
3	2.2 – 5°C	90 – 95%	Arándanos agrios, naranjas, mandarinas.
4	10°C	85 – 95%	Aguacates, berenjenas, pomelos, tomates, piñas (no con aguacates) sandías.
5	4.5 – 7.5°C	95% aprox.	Habas, pimientos verdes (no con habas), pimientos rojos (si van con verdes la temperatura se ajusta a la cima del intervalo), calabacines de verano, tomates rosados, sandías.
6	4.4 – 12.8°C	85 – 90%	Judías verdes, pepinos, berenjenas, limones verdes, limas, naranjas, patatas (cosecha tardía) calabazas, calabacines
7	0.1 – 1°C	95 – 100%	Alcachofas, espárragos, remolachas, zanahorias, endibias y escarolas, uvas, lechuga, setas, perejil, chirivías, guisantes, ruibarbo, salsifí, espinaca, maíz dulce, berros, higos.
8	0.1 – 1°C	95 – 100%	Brócoli, coles de bruselas, repollo, coliflor, apio, apio nabo, rábano picante, colinabo, puerro, cebolla (tierna), rábanos, nabas, nabos.
9	12.8 – 15.6°C	85 – 90%	Jengibre, patatas (cosecha temprana), boniatos.
10	0 – 1.5°C	65 – 75%	Ajos, cebollas secas.

COMPATIBILIDAD DE PRODUCTOS

GRUPOS DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS COMPATIBLES, SUS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y LAS CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS DE CADA GRUPO						
Grupo Nº	1	2	3	4	5	6
°C (PULPA)	0- 1.5°C	0- 1.5°C	3.5 – 5.5°C	7 – 10°C	12.5 – 18°C	0- 1.5°C
HUMEDAD RELATIVA	90-95%	95-100%	90-95%	95%	85-95%	90-95%
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS	Prod. De alto nivel de etileno	Prod. Muy sensibles al etileno	Prod. Con moderada sensibilidad al daño por frío	Prod. Con sensibilidad al daño por frío	Prod. Con elevada sensibilidad al daño por frío	Prod. “secos” requiere baja humedad
PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS	Albaricoques, cerezas, ciruelas, cocos, champiñones, granadas, manzanas, melocotones, nectarinas, peras y uvas.	Alcachofas, apio, brócoli, coles, coles de bruselas, coliflor, champiñones, endibias, escarolas, espárragos, fresas, guisantes, lechuga, perejil, uvas y zanahorias.	Cantalupos, mandarinas, naranjas y tánguelos.	Aceitunas, aguacates, berenjenas, limas sandías, tomates.	Aguacates, limones, mangos, melones, papayas, piñas, plátanos, pomelos, tomates (verdes).	Ajos, cebolla y nueces.



*Trabajar por la
calidad
es trabajar
por nuestra clientela*

CODIGO	DOCUMENTO	VERSIÓN	FECHA	MOTIVO
C.P.5	Guía de Buenas Prácticas en el Transporte.	01	JUNIO 2024	Actualización



J. Leandro López s.l.
agencia de transportes