

- GUÍA -

Transporte Sanitario de Alimentos



Con el fin de evitar la contaminación a través de los equipos y medios de transporte, se deberá cumplir lo siguiente:

1 Establecer un procedimiento y programa de limpieza para las superficies/herramientas que no tienen contacto con el producto, de tal manera que se asegure que el método y la frecuencia establecidos protegerán a las frutas y hortalizas de la contaminación.

2 Las medidas establecidas en el procedimiento y programa de limpieza deben considerar el potencial de contaminación a través de pisos, paredes, techos, ductos, tuberías y equipos de refrigeración.

3 El equipo de transporte debe limpiarse de acuerdo al procedimiento establecido por la empresa antes de utilizarse para transportar el producto y documentarse

4 El equipo de transporte debe ser el adecuado para el transporte de los productos. Y en su caso ser utilizados única y exclusivamente para el producto.

5 Se deben establecer y mantener registros que contengan como mínimo la fecha, método de limpieza y sanitización del equipo.

6 En caso de utilizar pallets, elevadores, tractores o vehículos que podrían estar en contacto con el producto, se debe hacer de manera que se reduzca el riesgo de contaminación del producto o las superficies de contacto con el producto.





SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



 **SENASICA**
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

 **ACHIPIA**
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

Esta guía fue elaborada con la finalidad de apoyar el cumplimiento de los requisitos de la Food Safety Modernization Act (FSMA) de los Estados Unidos de América. No es un documento oficial producido por la Food and Drug Administration (FDA).

El documento fue elaborado por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en el marco del proyecto de cooperación sur-sur titulado "Intercambio de experiencias y fortalecimiento de capacidades para el desarrollo de una estrategia para el cumplimiento de la normativa en inocuidad alimentaria de Estados Unidos (Food Safety Modernization Act, FSMA)", financiado por el Fondo de Cooperación Chile-México, AGCID. Octubre 2017.

Se agradece la colaboración en esta iniciativa a los representantes técnicos de ASOEX y SAG.

Colaboradores


ASOEX
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE A.G.
"Juntos, nuestra fruta vale más"

