

## Transporte de Sustancias Alimenticias

- Libreta sanitaria
- Certificado de desinfección

### Categorías:

- Categoría "A" caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y con equipo mecánico de frío
- Categoría "B" caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados
- Categoría "C" caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y sin sistema refrigerante
- Categoría "D" caja sin aislamiento térmico
- Categoría "E" sin caja ni playo
- La habilitación de los medios de transporte tiene una validez de 1 año, a partir de la fecha en la que fue entregada
- En el exterior de la UTA( unidad de transporte de alimentos) se deberá exhibir en forma legible el número de habilitación otorgado por la autoridad competente, la cual será válida en todo el territorio nacional
- Los alimentos transportados estarán protegidos y libres de toda contaminación y/ infestación
- De la UTA( unidad de transporte de alimentos), con este nombre se designa a los contenedores, cajas, cisternas, etc que cuentan con un medio de transporte para el traslado de productos alimenticios, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos:
- Deberá ser cerrada o protegida con un material que proteja a los productos transportados de la contaminación
- Estará separada de la cabina de conductores
- Su interior estará revestido con material no tóxico, no corrosible, impermeable, de fácil limpieza y con uniones redondeadas de tal manera que se permita la fácil limpieza y desinfección
- Deberá mantener en su interior la temperatura, humedad y atmósfera adecuada para evitar el crecimiento bacteriano y el posterior deterioro del producto transportado
- Las UTA que estén provistos de equipos de frío deben contar con un sistema de lectura de temperatura interior( preferentemente legible desde el exterior)
- Las puertas y cerraduras sean de cierre hermético
- Las gancheras y carriles y todo instrumento dispuesto en el interior de la UTA será de material resistente a la corrosión
- La UTA estará provista de luz artificial de manera tal que se visualice todo el interior
- Los elementos auxiliares para el mantenimiento y limpieza del vehículo y la UTA no se depositarán en el interior de la UTA

### Personal:

- El transportista será el responsable de mantener las condiciones de conservación e integridad de los alimentos transportados desde el momento de la carga y hasta la descarga de los mismos
- El transportista es el responsable del deterioro de los alimentos cuando:
- No utilice o use de manera incorrecta el equipo de refrigeración o agente refrigerante para la conservación de la temperatura en el interior del vehículo
- No conserve el rango de temperatura adecuado para transportar los alimentos
- No se apliquen los procedimientos adecuados para realizar la limpieza, higiene y/o saneamiento en la UTA

- El conductor del vehículo debe mantener la documentación que acredite el origen de la mercadería transportada como así también la documentación sanitaria exigida por la autoridad nacional, provincial y/o municipal
- Cuando la empresa de transporte posea depósito de alimentos deberá aplicar eficaces sistemas de limpieza y desinfección en el local

Del dador de la carga:

- Deberá brindar las instrucciones necesarias para realizar un correcto transporte
- Entregará los alimentos acondicionados a la temperatura estipulada para su conservación y transporte
- Verificará que las condiciones del transporte sean las exigidas (tipo de transporte, higiene, documentación, habilitación, etc)
- En los vehículos de categoría "E" solo se podrá transportar alimentos cuya características de envase y condiciones de mantenimiento así lo permitan. Estos se cubrirán con material (como lona, plásticos, etc) que proteja la mercadería transportada de las inclemencias del tiempo, polvo y del contacto de los insectos
- Los medios de transporte deben cumplir con las características generales para la UTA y con las disposiciones específicas para cada rubro