



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## REQUISITOS DEL TRANSPORTE

### Transporte de alimentos perecederos

Los alimentos pueden contaminarse, o pueden no llegar a su destino en unas condiciones idóneas para el consumo, a menos que se adopten medidas eficaces de control durante el transporte, aun cuando se hayan aplicado medidas adecuadas de control de la higiene en las fases anteriores de la cadena alimentaria.

Los alimentos perecederos están regulados de forma especial por un acuerdo de «transportes internacionales» y de vehículos especiales adaptados a este fin. Reglamentaciones técnico-sanitarias determinan la forma en la que debe realizarse el transporte de alimentos, y las especificaciones que deben cumplimentar los vehículos especiales para el transporte.

El Acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercancías Perecederas y sobre Vehículos Especiales utilizados con esta finalidad fue aprobado en septiembre de 1970 y establece las normas que garantizan el transporte de alimentos en condiciones óptimas para su consumo.

### Las mercancías perecederas y sus temperaturas

Las Autoridades de Transporte Público (ATP) establecen un listado de las mercancías que han de considerarse perecederas a los efectos de la aplicación del acuerdo. Los operadores económicos que transporten mercancías perecederas deben utilizar vehículos isoterms, refrigerantes, frigoríficos o caloríficos, salvo que las temperaturas previsibles durante el transporte conviertan a esta obligación en no aplicable para el mantenimiento de las condiciones de unas temperaturas fijas que se establecen con relación a los productos listados.



Los principales productos y sus temperaturas:

## 1. CARNES Y DERIVADOS

CARNE Y DERIVADOS			
PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
<b>CARNE FRESCA</b>			
CANALES	≤ 7° C	≤ -12° C	Excepciones caso por caso para transporte a salas de despiece y carnicerías a menos de 2 horas
DESPOJOS	≤ 3° C	≤ -12° C	
<b>PRODUCTOS CÁRNICOS</b>			
TRATADOS TÉRMICAMENTE (COCIDOS)	0-5° C		Se mantendrán a las temperaturas previstas para aquellos en los que se especifique
<b>CARNE PICADA Y PREPARADOS CÁRNICOS</b>			
CARNE PICADA	≤ 2° C	≤ -18° C	Sólo para mercado nacional ≤ 4° C
PREP. CÁRNICOS	Carne Fresca ≤ 7° C Aves de Corral ≤ 4° C Despojos ≤ 3° C Carne Picada ≤ 2° C	≤ -18° C	Los preparados a partir de despojos y de carne picada, en distribución local por establecimientos de producción no industrial, se podrán mantener hasta 4° C, si el tiempo de transporte es < a 1 hora.
<b>CARNE DE AVE</b>			
CARNE DE AVE	≤ 4° C	≤ -12° C	
<b>CARNE DE CONEJO DOMÉSTICO Y CAZA DE GRANJA</b>			
CONEJO	≤ 4° C	≤ -12° C	
CAZA DE GRANJA	Aves ≤ 4° C Mamíferos ≤ 7° C Despojos ≤ 3° C	≤ -12° C	Traslado de caza mayor sacrificadas en explotación a matadero < 1 hora entre 0-4° C
<b>CARNE DE CAZA SILVESTRE</b>			
CAZA MAYOR	≤ 7° C	≤ -12° C	En piezas enteras sin desollar, en el transporte hasta sala tratamiento: Hasta 7 días postmortem -1° C < T < 7° C Hasta 15 días postmortem -1° C < T < 1° C
CAZA MENOR	≤ 4° C	≤ -12° C	
RESES DE LIDIA	Sangradas 0-4 ° C Carne de lidia ≤ 7° C Despojos ≤ 3° C	≤ -12° C	En reses de lidia sangradas el tiempo de transporte a la sala de tratamiento será < 1 hora

## 2. PESCA, LÁCTEOS, COMIDAS PREPARADAS, PANADERÍA/PASTELERÍA Y OVOPRODUCTOS

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>			
<b>PESCA</b>	Tª fusión del hielo	≤ -18° Pescados enteros congelados en salmuera ≤ 9	En transporte congelado: Tolerancia de 3°C
<b>MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS</b>	3-10° C (Recomendado)	→	Temperatura que no tenga efecto negativo sobre la calidad y la viabilidad
<b>LÁCTEOS</b>			
<b>LECHE PASTERIZADA</b>	≤ 6° C		Tolerancia +2°C en entregas a comercio minorista o a domicilio
<b>LECHE CRUDA</b>	≤ 4° C 24 h máximo		
<b>LECHE CONCENTRADA</b>	≤ 6° C		
<b>QUESOS (Frescos y Blancos)</b>	Conservar en frío		
<b>NATA</b>	≤ 8° C	≤ -15° C Congelada ≤ -30° C Ultracongelada	
<b>YOGUR</b>	1-8° C		Excepto para los pasteurizados después de la fermentación
<b>CUAJADA</b>	≤ 8° C		Refrigerada (ya sea pasteurizada o UHT, varían en los días de conservación)
<b>HELADOS GRANIZADOS</b>	—	≤ -18° C 0° C	En transporte de helados, tolerancia de +4° C
<b>HORCHATA DE CHUFA</b>	Natural, natural pasteurizada, pasteurizada y reconstituida ≤ 6° C Concentrada refrigerada ≤ 8° C	≤ -18° C	
<b>COMIDAS PREPARADAS</b>			
<b>COMIDAS PREPARADAS</b>	≤ 8° C consumo antes de 24h ≤ 4° C consumo posterior a 24h	≤ -18° C	≥ 65° C para comidas calientes
<b>PRODUCTOS CONFITERÍA Y PASTELERÍA</b>			
<b>CONFITERÍA Y PASTELERÍA</b>	0-5° C		Sólo en los que deban llevar la fecha de caducidad
<b>ULTRACONGELADOS</b>			
<b>ULTRACONGELADOS</b>		≤ -18° C	Tolerancia de +3° C durante breves períodos de tiempo
<b>OVOPRODUCTOS</b>			
<b>OVOPRODUCTOS</b>	≤ 4° C	Congelados ≤ -12° C Ultracongelados ≤ -18° C	

## Tipos de vehículos

No todos los vehículos son apropiados para el transporte de mercancías perecederas a fin de mantener la temperatura establecida legalmente para conservar el alimento en condiciones inocuas y aptas para su consumo.

La norma define la siguiente tipología de vehículos de transporte:

- ❖ **Vehículo isotermo:** vehículo cuya caja está construida con paredes aislantes, incluidos las puertas, el suelo y el techo, que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior.
- ❖ **Vehículo refrigerado:** vehículo isotermo que, gracias a una fuente de frío, permite reducir la temperatura del interior de la caja vacía, y de mantenerla después para una temperatura exterior media de 30°C a -20°C como máximo, según la clase de vehículos refrigerados que se establecen.
- ❖ **Vehículo frigorífico:** vehículo isotermo que incorpora un dispositivo de producción de frío, y permite, con una temperatura media exterior de 30°C, reducir la temperatura del interior de la caja vacía y de mantenerla de forma permanente entre 12 °C y -20 °C, dependiendo de la clase de vehículo para esta categoría.
- ❖ **Vehículo 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 doce horas, por lo menos, sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12°C.

## Controles a vehículos

Los controles a vehículos que transportan este tipo de alimentos deberán hacerse por parte de una entidad independiente y autorizada antes de su puesta en funcionamiento y como mínimo cada 6 meses.

Cada vez que se cargue y descargue la mercancía han de hacerse los controles pertinentes de temperatura y mantener los registros.

Los proveedores que suministren materias primas deben estar autorizados para ello, cumpliendo las correspondientes reglamentaciones técnico-sanitarias, envasando el alimento de manera adecuada y transportándolo en unas condiciones apropiadas.