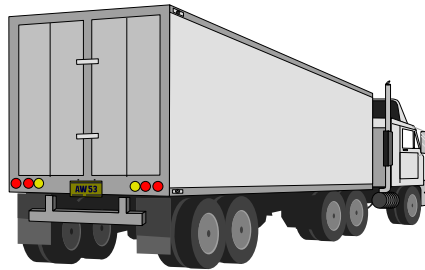


TRANSPORTE TERRESTRE DE ALIMENTOS



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

GRUPO DE TRABAJO :

Esther López-Sepúlveda García
Juan Carlos Salgado Morcillo

Alejandro Serrano Bravo
Antonio Muñoz Vázquez

INDICE :

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. OBJETIVOS.....	5
3. METODOLOGÍA.....	7
4. REGISTROS.....	13
5. LEGISLACIÓN.....	15
6. ANEXOS :	
Arbol de decisiones.....	24
Criterios sanitarios.....	26
Vehículos de transporte.....	30
Mercancías.....	33
Temperaturas.....	41
Marcas sanitarias.....	45
Teléfonos de interés.....	48
Recursos necesarios.....	52

INTRODUCCIÓN



INTRODUCCIÓN

La importancia creciente del transporte de alimentos viene derivada del auge de éste a medida que crecen la facilidad en las comunicaciones, el acceso rápido a la información y los sistemas de venta a distancia.

Así, si hace unos años el transporte de alimentos se llevaba a cabo fundamentalmente a escala local - comarcal, cada día mas la tendencia se desplaza a nivel nacional - internacional. La importación y exportación de alimentos no se produce ya de forma ocasional, sino como algo cada vez mas frecuente y discrecional, al alcance de cualquier empresa, independientemente de su tamaño.

El transporte ,siendo una fase mas en la comercialización, adquiere un papel fundamental cuando se trata de garantizar la seguridad alimentaria. El hecho de constituir el punto de conexión entre otras fases (obtención de materia prima, elaboración, almacenamiento) antes de llegar a manos del consumidor, hace que deba considerarse en muchas de éstas como punto crítico de control que, de no gestionarse adecuadamente, tornaría en obsoletas otras medidas encaminadas a la consecución de dicha seguridad.

Asimismo, resulta de interés en el establecimiento de las garantías de trazabilidad de los productos, pues salvo en empresas de gestión integral, el transporte suele implicar cambios no solo de empresa sino de tipo de establecimiento.

OBJETIVOS



OBJETIVOS

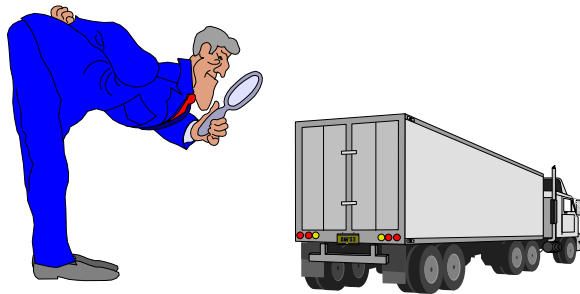
En general se orientan a comprobar que durante el transporte:

- Se garantiza el origen de los productos
- Se realiza en condiciones adecuadas de conservación, respetando, en su caso, las condiciones de temperatura especificadas para cada grupo de alimentos
- Se realiza en condiciones adecuadas de higiene y protección de los productos, evitando cualquier causa de contaminación, derivadas del propio medio de transporte, la mercancía de éste, el personal o las operaciones de carga-estiba-descarga

En particular, el presente trabajo tiene como finalidad:

- Establecer un protocolo de recogida sistemática de datos, que permita obtener información detallada de las condiciones de los productos y aquellas que puedan afectarles en cuanto a sus características higiénico-sanitarias
- Facilitar de forma resumida las condiciones generales que la legislación vigente establece para el transporte de alimentos, así como aquellas específicas de cada tipo producto que se consideran mas relevantes en esta fase.
- Establecer criterios de decisión que, conjugando los puntos anteriores, indiquen las pautas a seguir en cada caso, permitiendo así unificar los criterios de actuación y evitar al máximo posible el factor subjetivo
- Establecer unas pautas de trabajo como forma de coordinar las actuaciones y la comunicación de las mismas entre las diferentes partes implicadas: coordinaciones, Inspecciones Provinciales, negociado de procedimiento...
- Facilitar una recopilación normativa actualizada como base de referencia para consultar aspectos no recogidos en la documentación aneja
- Crear un sistema de registro que conjugue los datos de empresas, medios de transporte y resultados de inspecciones anteriores como forma de facilitar el intercambio de información entre centros y dar utilidad y vitalidad a las actuaciones y recopilación de datos, que de otra forma pueden convertirse en tiempo perdido y montañas de papel inservible

METODOLOGÍA



PAUTAS DE INSPECCIÓN

La vigilancia y control del transporte de alimentos por parte de los Servicios Oficiales de Inspección Veterinaria se viene llevando a cabo de una forma programada o mediante actuaciones puntuales (denuncia, sospecha infracciones o a requerimiento de la Autoridad Competente).

El control oficial debe seguir unas pautas de actuación ordenadas y secuenciales (árbol de actuación) mediante la aplicación del modelo acta-protocolo de inspección que veremos más adelante.

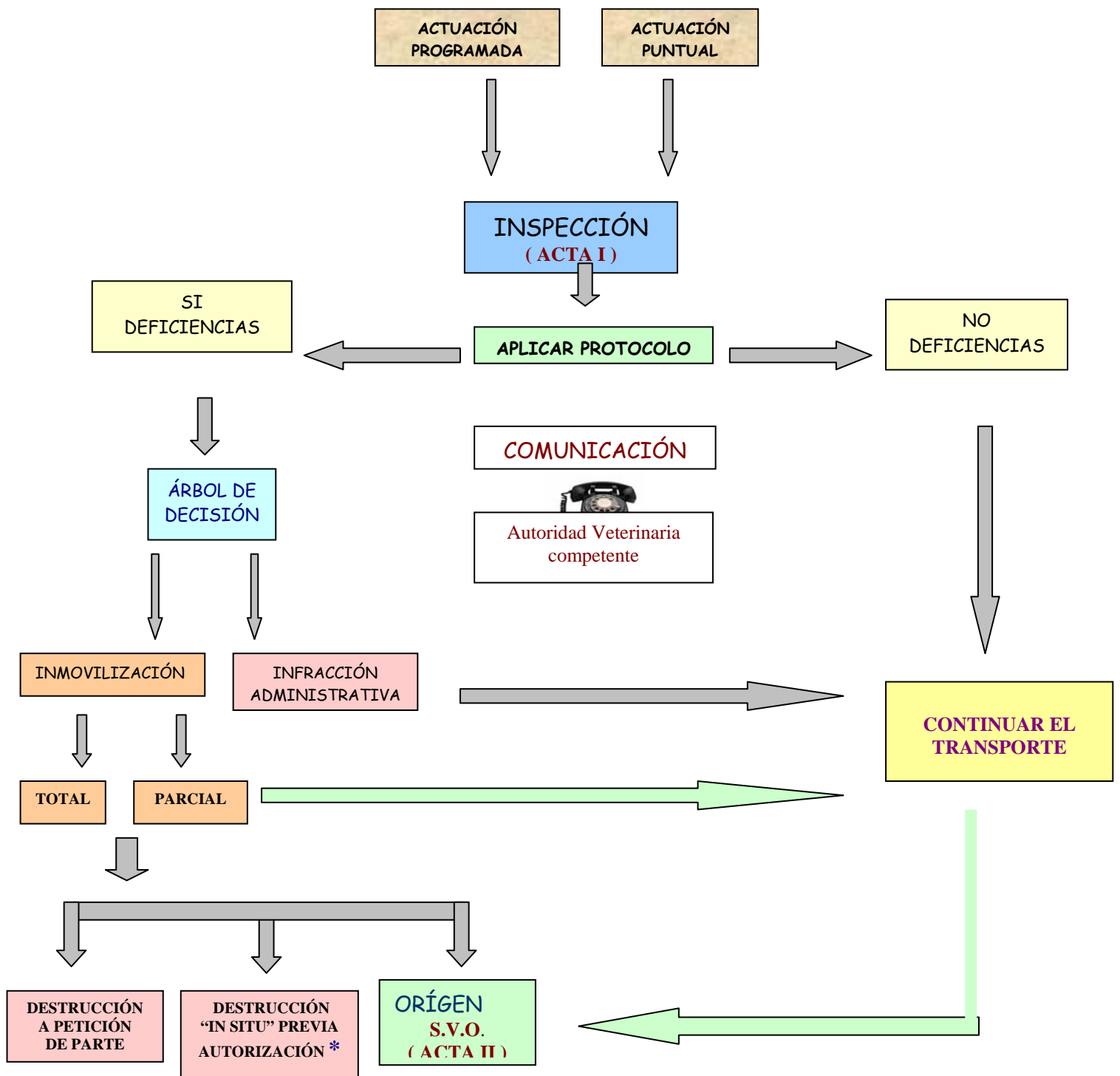
Si como consecuencia de la aplicación del mismo se detectasen posibles infracciones, se valorarán aplicando el "Árbol de decisión" siguiendo los criterios de los anexos I y II, que nos pueden llevar a uno de los siguientes supuestos :

- **Infracción administrativa** : Se reflejará en el acta-protocolo y se dejará continuar el transporte.
- **Inmovilización parcial de la mercancía** : Se permitirá que continúe el transporte y distribución del resto de los productos, siempre que no conlleve riesgo de contaminación alguna.
- **Inmovilización total de la mercancía** : Se procederá a la destrucción de la misma a petición de parte, su reexpedición a origen o bien a la destrucción "in situ" si su procedencia es desconocida o no autorizada (previa comunicación y autorización de la Inspección Provincial Veterinaria).

En todos los casos de inmovilización y reexpedición, deberá hacerse constar en el acta-protocolo que las mercancías inmovilizadas quedan a disposición de los Servicios Oficiales Veterinarios de origen.

Cualquier tipo de actuación que se realice (Inmovilización y/o destrucción) deberá notificarse de forma rápida (preferiblemente vía fax o teléfono), tanto a la Inspección Provincial Veterinaria como a los Servicios Oficiales Veterinarios de donde proceda la mercancía intervenida.

ARBOL DE ACTUACIÓN



* En caso de origen desconocido o no autorizado (clandestinidad....)

S.V.O. : Servicios Veterinarios Oficiales

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de
Sanidad y Consumo

Nº.....

Dirección Genral Salud Pública
Inspección Veterinaria
C/ Adriano, 4
06800 MÉRIDA

ACTA DE INSPECCION TRANSPORTE TERRESTRE DE ALIMENTOS

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA INSPECCIÓN

EMPRESA

Nombre o denominación social:
Dirección:
Localidad:
C.I.F. o D.N.I.:
Nº R.G.S.A (si procede):

VEHÍCULO

Marca y modelo:
Matrícula:
Tipo de vehículo (frigorífico, refrigerado, isoterma u otros):
Categoría y Clase (márquese con una x donde proceda):
IN IR RNA RRA RRB
RRC RND RRD FNA FRA
FRB FRC FND FRD FRE
FRF CNA CRA CRB

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN (márquese con una x donde proceda)

Programada
Acción puntual: Denuncia Sospecha A petición de la Autoridad

En a las horas del día de
de, se personaron los inspectores D./D^a.
..... y D./D^a.
en (denominación del lugar que se inspecciona)
y teniendo en su presencia a D./D^a.
con documento nacional de identidad n.º, en calidad de
....., se procede por el/los actuante/s a inspeccionar las condiciones higiénico-
sanitarias del mencionado vehículo según la aplicación del siguiente protocolo:

A.- PERSONAL REPARTIDOR

	Si	No
1.- Indumentaria		
1.1 Ropa de uso exclusivo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Calzado adecuado.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Prenda cubrecabezas (si procede).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 Limpieza.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.- Presenta carné manipulador de alimentos o similar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

B.- VEHÍCULO DE TRANSPORTE

- 1.- Condiciones higiénico-sanitarias** **Si No**
- 1.1 Caja:
- 1.1.1 Independiente
- 1.1.2 Compartimentada
- 1.2 Suelo y paredes:
- 1.2.1 Lisas y sin grietas
- 1.2.2 Limpias.....
- 2.- Dispositivos indicadores de temperaturas**
- 2.1 Termómetros operativos
- 2.2 Termógrafo operativo (si procede).....
- 2.3 Temperatura que indican:.....

C.- MERCANCIA

- 1.- Identificación** **Si No**
- 1.1. Los productos alimenticios presentan documentación acreditativa del origen:
- 1.1.1 En su totalidad.....
- 1.1.2 Parcialmente.....
- 1.2 Los productos alimenticios presentan marcas sanitarias (si procede):
- 1.2.1 En su totalidad.....
- 1.2.2 Parcialmente
- 1.3. Los productos alimenticios presentan etiquetado (si procede):
- 1.3.1 En su totalidad.....
- 1.3.2 Parcialmente

2.- Distribución

- 2.1 Productos transportados
- | | | | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|----------------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Carnes y derivados | <input type="checkbox"/> | Productos cárnicos | <input type="checkbox"/> | Lácteos y derivados | <input type="checkbox"/> | |
| Huevos y derivados | <input type="checkbox"/> | Pescados y derivados | <input type="checkbox"/> | Frutas, verduras y hortalizas | | <input type="checkbox"/> |
| Productos de retorno
alimentos | <input type="checkbox"/> | | Productos no alimenticios | <input type="checkbox"/> | | Otros |

- 2.2 Tipos de productos
- Refrigerados Congelados A T.^ª ambiente Otros
- 2.2.1 Las temperaturas son acordes con las necesidades de los productos
- 2.2.2 Se procede a la toma de temperatura/s.....
- En caso positivo: Producto/s T.^ªs registrada/s
-
-
-

- 2.3 Presentación de los productos
- 2.3.1 Sin envasar
- 2.3.2 Envasados.....
- 2.3.3 Embalados
- 2.3.4 Suspendidos.....
- 2.3.5 Contacto directo con el suelo
- 2.3.6 Separación correcta: Entre productos.....
- Con el retorno

Como consecuencia de la aplicación del protocolo anterior, se procede por el/los inspector/es actuante/s a poner de manifiesto: (1)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(1) Consígnense las irregularidades detectadas al cumplimentar el protocolo y/o las demás existentes.

El interesado manifiesta:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

En testimonio de lo actuado se levanta la presente acta por triplicado, firmando el/los funcionario/s actuante/s, junto con el/la compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los inspectores

El/La compareciente

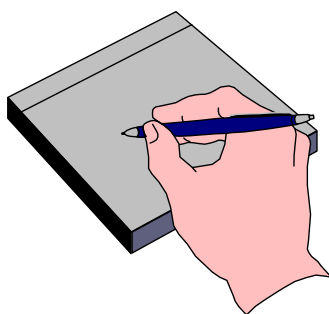
DILIGENCIA: Por el presente acto se procede a
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

En a la/s horas del día
..... de de

El/Los inspectores

El/La compareciente

REGISTROS



REGISTRO DE ACTUACIONES

Con el fin de llevar un mejor control de las labores inspectoras, facilitar el intercambio de información y saber que productos y causas son con más frecuencia objeto de infracción, los datos obtenidos durante la inspección se reflejarán y archivarán en una base de datos (Access), esto debe conducir a un mejor conocimiento de la problemática sanitaria en el transporte de alimentos, y nos debe permitir mejorar aquellas actuaciones negativas que pueden poner en peligro la seguridad alimentaria.

La base de datos creada por nosotros consta de tres tipos de tablas relacionadas entre sí para hacer más fácil su comprensión y manejo, pudiéndose crear posteriormente informes o consultas que faciliten la obtención de un determinado tipo de información. Así tenemos:

- **Tabla de Registro de Inspecciones**

Id	Fecha	Motivo Inspección	Lugar inspección	Inspectores actuantes	Empresa	Vehículo	N de acta	Resultado Inspección	Productos Intervenidos	Causas de la intervención

- **Tabla de Datos de la Empresa**

Empresa	Nº RGSA	Dirección	Localidad	Provincia	Código Postal	CIF Ó DNI	Teléfono

- **Tabla de Datos del vehículo**

Vehículo	Marca	Modelo	Matrícula	Tipo	Clase y Categoría

LEGISLACIÓN



LEGISLACIÓN

DISPOSICIONES GENERALES

* ESTATAL :

- LEY 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- LEY 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- DECRETO 2484/1967 de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- REAL DECRETO 1945/1983 de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de Defensa del Consumidor y de la Producción Agroalimentaria.
- REAL DECRETO 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios.
- REAL DECRETO 168/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios.
- REAL DECRETO 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Almacenamiento (no frigorífico) de Alimentos y Productos Alimentarios.
- REAL DECRETO 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- REAL DECRETO 2483/1986, de 14 noviembre. Reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.
- REAL DECRETO 2312/ 1985, de 24 de septiembre, por el que se aprueban las normas de homologación, ensayo e inspección del acondicionamiento térmico de los vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas.
- REAL DECRETO 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos de control de conformidad con las especificaciones.
- ORDEN DE 6 DE JULIO DE 1993 por la que se modifica el anexo del Real Decreto 2312/1985.

* AUTONÓMICA :

- ORDEN DE 24 DE FEBRERO DE 1997, por la que se definen las condiciones que deben reunir los manipuladores de alimentos.

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

CARNES FRESCAS

*** ESTATAL :**

- REAL DECRETO 147/1993, de 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.
- REAL DECRETO 315/1996, de 23 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.
- ORDEN DE 16 DE SEPTIEMBRE DE 1994, por la que se dictan normas para la identificación individual de los hígados de bovinos.

*** AUTONÓMICA :**

- ORDEN DE 14 DE FEBRERO DE 1995, por la que se establece el sello oficial en los mataderos de poca capacidad.
- ORDEN DE 5 DE JULIO DE 1999, por la que se modifica la Orden de 14 de febrero de 1995, por la que se establece el sello oficial en los mataderos de poca capacidad.
- DECRETO 242/2000, de 5 de diciembre, referente al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.

CARNES DE LIDIA

*** ESTATAL :**

- REAL DECRETO 145/1996, de 2 de febrero, por el que se modifica y da nueva redacción al Reglamento de Espectáculos Taurinos, aprobado previamente por el Real Decreto 1767/1992, de 28 de febrero.
- REAL DECRETO 2283/1998, de 23 de octubre, por el que se modifica el artículo 58 del Reglamento de Espectáculos Taurinos.

*** AUTONÓMICA :**

- ORDEN DE 22 DE OCTUBRE DE 1999, por la que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia (Modificada por la Orden de 23 de marzo de 2000).

PRODUCTOS CÁRNICOS

*** ESTATAL :**

- REAL DECRETO 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

- ORDEN DE 25 DE SEPTIEMBRE DE 1997 por la que se actualizan los anexos del Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

AVES DE CORRAL

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 2087/1994, de 20 de octubre, establece condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne fresca de aves de corral.

CAZA

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 1543/1994, de 8 de julio, por el que se establecen los requisitos sanitarios y de policía sanitaria aplicables a la producción y comercialización de carne de conejo doméstico y de caza de granja.
- REAL DECRETO 2044/1994, de 14 de octubre, por el que se establece las condiciones sanitarias y de sanidad animal aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de sus carnes.

* AUTONÓMICA :

- ORDEN DE 27 DE NOVIEMBRE DE 1996, por la que se regula el control sanitario de animales de caza silvestre abatidos en actividades cinegéticas.
- ORDEN DE 19 DE SEPTIEMBRE DE 1997, por la que se modifica la Orden de 27 de noviembre de 1996, en la que se regula el control sanitario de animales de caza silvestre abatidos en actividades cinegéticas.

PRODUCTOS PESQUEROS Y DE ACUICULTURA

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.
- REAL DECRETO 1521/1984, de 1 de agosto, Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura, con destino al consumo humano modificada en parte por el REAL DECRETO 645/1989, de 19 de mayo. (Derogado en su mayoría).
- REAL DECRETO 1840/1997, de 5 de diciembre, por el que se modifican las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura fijadas por el Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre.
- REAL DECRETO 331/1999, de 26 de febrero, de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos.
- REAL DECRETO 560/1995, de 7 de abril, por el que se establece las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras.

- ORDEN DE 2 DE AGOSTO DE 1991, sobre normas microbiológicas, límites de contenido en metales pesados y métodos de analítica para su determinación en los productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

*** AUTONÓMICA :**

- ORDEN DE 1 DE FEBRERO DE 1999, por el que se establecen los tramos sometidos a Régimen Especial y otras Reglamentaciones para la Conservación y Fomento de la Riqueza Piscícola de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- ORDEN DE 22 DE MARZO DE 2000, por la que se regulan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de cangrejos vivos de río en Extremadura.

MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

*** ESTATAL :**

- REAL DECRETO 571/1999, de 9 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que fija las normas aplicables a la producción y comercialización de moluscos bivalvos vivos.
- REAL DECRETO 345/1993, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos.(Derogado en parte)

PRODUCTOS ULTRACONGELADOS

*** ESTATAL :**

- REAL DECRETO 1109/1991, de 12 de julio, Norma General relativa a los ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- REAL DECRETO 380/1993, de 12 de marzo, modifica el anterior Real Decreto.

LECHE CRUDA Y PRODUCTOS LÁCTEOS

*** ESTATAL :**

- REAL DECRETO 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.
- REAL DECRETO 402/1996, de 1 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto anterior.

*** AUTONÓMICA :**

- ORDEN DE 10 DE FEBRERO DE 2000, sobre el control de los quesos curados elaborados con leche cruda y madurados en establecimientos distintos a los de elaboración.

HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 408/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados, y la elaboración, conservación y venta de ovoproductos (Derogado en lo referente a ovoproductos).
- REAL DECRETO 1348/1992, de 6 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula la producción y comercialización de ovoproductos.

* COMUNITARIA :

- REGLAMENTO (CE) nº 1907/1990 del Consejo de 26 de junio, relativo a determinadas normas de comercialización de huevos.
- REGLAMENTO (CE) nº 1274/1991 de la Comisión de 15 de mayo, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Regl. (CE) nº 1907/90 relativo a determinadas normas de comercialización de huevos.
- REGLAMENTO (CE) nº 1511/1996 de la Comisión de 29 de julio y REGLAMENTO (CE) nº 5051/1998 de la Comisión de 3 de marzo, por los que se modifica el Regl. (CE) nº 1274/1991.
- REGLAMENTO (CE) del Consejo de 21 de septiembre de 1993 por el que se modifica el Regl. (CE) nº 1907/90.

FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 2192/1984, de 28 de noviembre, sobre normas de calidad sobre comercialización de frutas y hortalizas.

* COMUNITARIA :

- REGLAMENTO (CE) nº 2251/1992, control de calidad de frutas y hortalizas frescas (Modificado por Regl. 785/1993).
- REGLAMENTO (CE) nº 2200/96.

MIEL

* ESTATAL :

- ORDEN 5 DE AGOSTO DE 1983, por la se establece la norma de calidad de la miel.

HELADOS

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de helados y mezclas envasadas para congelar.

PLATOS PREPARADOS Y/O PRECOCINADOS

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- REAL DECRETO 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivos.
- REAL DECRETO 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.
- REAL DECRETO 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas.

ACEITES VEGETALES

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.

PAN Y PANES ESPECIALES

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 1137/1984, de 28 de marzo, Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y comercio del pan y panes especiales.
- REAL DECRETO 285/1999, de 22 de febrero, por el que se modifica el anterior.

MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

* ESTATAL :

- REAL DECRETO 1425/1988, de 25 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios.

- REAL DECRETO 1413/1994, de 25 de junio, por el que se aprueba las Normas Técnico-Sanitarias sobre materiales y objetos de película de celulosas regenerada para uso alimentario.
- REAL DECRETO 1043/1990, de 27 de julio, por el que se aprueba la instrucción Técnico-sanitaria sobre objetos de cerámica para uso alimentario.
- REAL DECRETO 397/1990, de 16 de marzo, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos distintos de los polímeros.

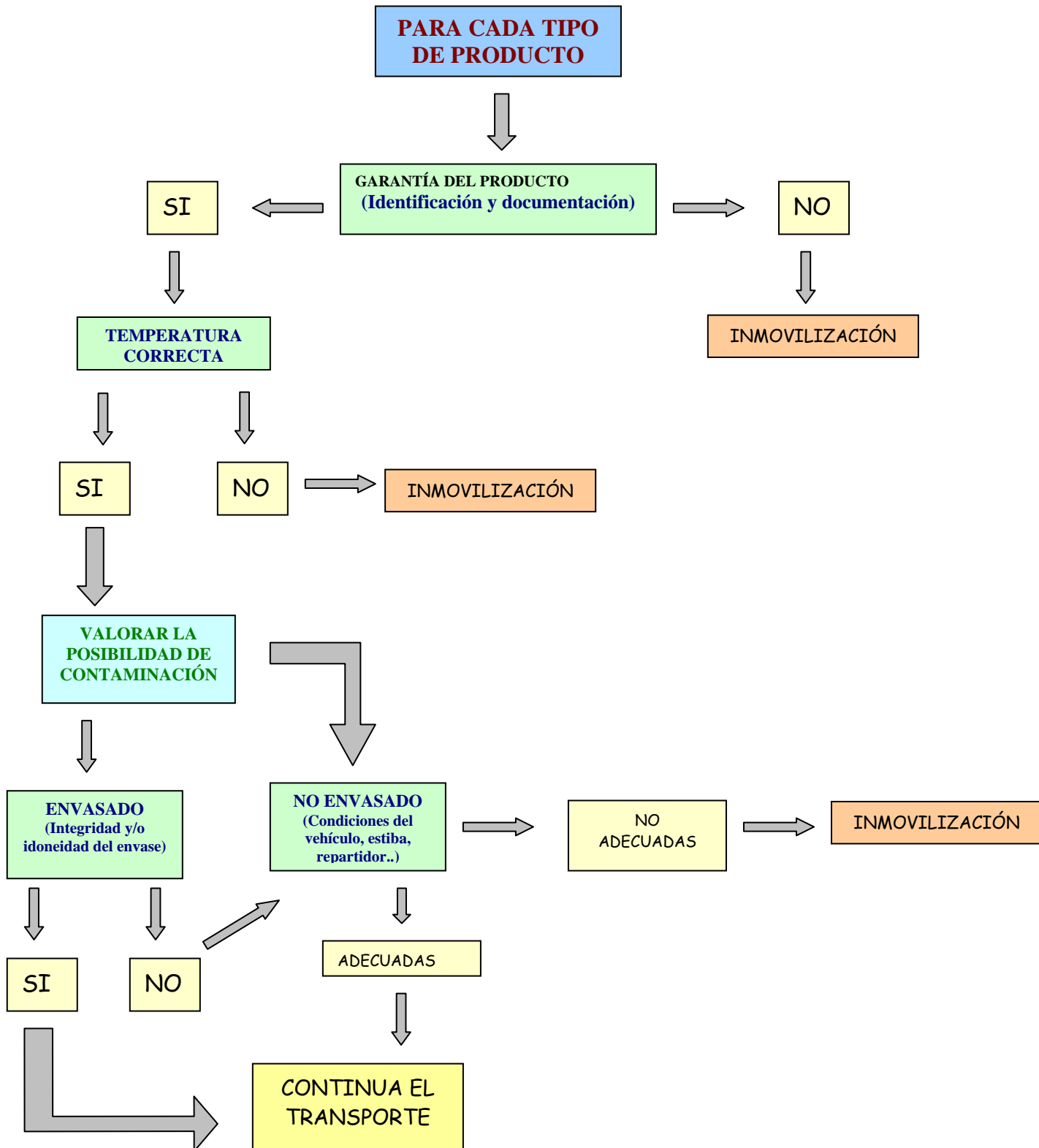
ANEXOS

- I** Arbol de decisiones
- II** Criterios sanitarios
- III** Vehículos de transporte
- IV** Mercancías
- V** Temperaturas
- VI** Marcas sanitarias
- VII** Teléfonos de interés
- VIII** Recursos necesarios

ANEXO I

Arbol de decisiones

ARBOL DE DECISION



ANEXO II

Crerierios sanitarios

CRITERIOS DE TOMA DE DECISIONES

INMOVILIZACIÓN TOTAL DE LA MERCANCÍA

- 1) FALTA DE IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS (etiquetas, marcas sanitarias,...)
- 2) FALTA DE LA DOCUMENTACIÓN COMERCIAL DE ACOMPAÑAMIENTO DE LA MAYORÍA DE LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS (albarán, factura,...)
- 3) IMPOSIBILIDAD MATERIAL DE INSPECCIONAR LA TOTALIDAD DE LA MERCANCÍA TRANSPORTADA CUANDO SE HA DETECTADO LA EXISTENCIA DE ALGUNA IRREGULARIDAD QUE EVIDENCIE RIESGO PARA LA SALUD.
Ejemplos de causas:
 - negativa del conductor para acceder a la mercancía.
 - por la cantidad o estiba de la mercancía lo impida.
 - si conlleva la rotura de la cadena del frío.
 - que el lugar o entorno donde se encuentre el vehículo lo impida (tráfico, polvo, obras,...)
- 4) LA TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS NO ES LA EXIGIDA POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
 - a) Transporte de mercancías que requieran frío en vehículos no adecuados o que carezcan de aparatos de frío.
 - b) La temperatura indicada por el termómetro del vehículo es superior a la exigida.
 - c) La temperatura del producto tomada por el inspector (en caso de no funcionamiento del termómetro del vehículo o sospecha de no ser correcta la indicada), sea superior a la permitida.
 - d) Vehículo técnicamente no aprobado para el transporte de determinados productos por no garantizar el mantenimiento de sus temperaturas.
 - e) Existencia de productos que necesiten diferentes temperaturas de transporte (por ejemplo congelados y refrigerados) en un vehículo adecuado solo para el transporte de uno de ellos (por ejemplo refrigerador exclusivamente) y con imposibilidad de separar e inmovilizar las mercancías no correctas.
- 5) TRANSPORTE CONJUNTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS JUNTO A PRODUCTOS TOXICOS, ANIMALES, PRODUCTOS ALTERADOS, PERSONAS,....

- 6) TRANSPORTE CONJUNTO Y MEZCLADOS ESTRECHAMENTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO ENVASADOS CON OTROS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINARLOS COMO OTROS ALIMENTOS ENVASADOS O EMBALADOS, SUCIEDAD, EN CONTACTO CON EL SUELO DEL CAMION, RETORNOS O SUSCEPTIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN,....
- 7) TRANSPORTE DE ALIMENTOS ENVASADOS Y NO ETIQUETADOS CON DESTINO AL CONSUMIDOR FINAL.
- 8) TRANSPORTE DE CANALES PROCEDENTES DE MATADEROS DE POCA CAPACIDAD FUERA DE SU ZONA DE SALUD Y SIN LA CORRESPONDIENTE AUTORIZACIÓN SANITARIA.
- 9) TRANSPORTE DE CANALES EN CALIENTE PROCEDENTES DE MATADEROS EN TRAYECTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A 2 HORAS Y SIN LA AUTORIZACIÓN.
- 10) TRANSPORTE DE RESES DE LIDIA SIN SANGRAR O QUE LA DURACIÓN DEL MISMO SEA SUPERIOR A 90 MINUTOS
- 11) OTRAS...

INMOVILIZACIÓN PARCIAL DE LA MERCANCÍA.

Cuando una parte de la mercancía no cumpla los requisitos generales del transporte, la conservación o identificación de los productos y sea posible separarlos, identificarlos, cuantificarlos e inmovilizarlos en el interior del vehículo de manera que no afecten al resto de los productos transportados, se procederá a realizar dicha inmovilización cautelar para su posterior actuación sobre ella en origen, y permitiendo continuar el trayecto del vehículo y/o el reparto del resto de productos que se encuentran en correctas condiciones.

Igualmente para el caso en que se realice la actuación (decomiso y destrucción de la mercancía a petición de parte o por constituir un riesgo para la salud pública) en el mismo lugar y momento de la inspección.

INFRACCIONES ADMINISTRATIVAS.

Su determinación la efectuarán los Servicio Jurídicos.

- o Carencia de carné de manipulador de alimentos.
- o No disponer de parte de la documentación comercial.
- o No disponer de ropa exclusiva de trabajo.
- o Mal funcionamiento de los termómetros, aunque las mercancías se encuentren en correcto estado y temperatura
- o Reparto a domicilio sin hoja de pedido previa, albarán o factura.
- o Otras...

ANEXO III

Vehículos de transporte

**TRANSPORTE DE ALIMENTOS
CONDICIONES GENERALES
(RD 2483/86, RD 2207/95)**

CONDICIONES DE LA CAJA

- Libre de cualquier instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento
- Interiores lisos, sin grietas ni asperezas
- En caso de transporte de alimentos a temperatura regulada, dispositivo de medida y registro de la temperatura de la caja. El elemento de lectura debe ir en lugar fácilmente visible
NOTA: no necesitan el dispositivo de registro los vehículos de autoventa y reparto para distribución local (límite: recorrido máximo con retorno = 24 horas//200 Km. ; peso máx. autorizado = 8 Tm.)
- Perfecto estado de conservación, higiene y limpieza

AUTORIZACIÓN

Los vehículos que transporten mercancías perecederas deben llevar una autorización (ATP) y placa identificativa en el exterior de la caja, en las que figurará la marca de identificación de tipo, categoría y clase del mismo (tres letras). Asimismo deben poseer los certificados de conformidad de las condiciones técnicas según los modelos que figuran en los apéndices 5 - 6 y el modelo de placa de vehículos conforme al apéndice 10; todo ello según el Real Decreto 237/2000.

- TIPOS ⇒ **I**: isotermo; **R**: refrigerante; **F**: frigorífico; **C**: calorífico
- CATEGORÍAS ⇒ **N**: normal; **R**: refrigerado
- CLASES ⇒ **A-F**

ATP AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS
AUTORIZADO.....
VEHÍCULO.....
IDENTIFICACIÓN ATP [RNA]
VÁLIDO HASTA.....

RNA
[mes-año]

El cuadro adjunto establece el TIPO DE VEHÍCULO EN FUNCIÓN DE LA TEMPERATURA DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO (* indicada en ANEXO V)

PRODUCTO	T° PRODUCTO*	TIPO DE VEHÍCULO	CLASE
Refrigerado	<12°C	refrigerante	A, B, C, D
	7 - 12°C	refrigerante	A, B, C, D
		frigorífico	A, B, C,
	0 - 7°C	refrigerante	B, C, D
		frigorífico	A, B, C
0° C	frigorífico	D	
Refrigerado o congelado	-10 - 0°C	refrigerante	B, C
		frigorífico	B, C
	-10° C	frigorífico	E
Congelado	-10 - -20°C	refrigerante	C
		frigorífico	C
	-20°C	frigorífico	F

Los vehículos **isotermos**, normales o reforzados, podrán utilizarse cuando la duración del transporte sea limitada o cuando la temperatura ambiente sea próxima a la del transporte. Durante todo el trayecto, la temperatura de los productos no deberá ser superior a la exigida.

CONDICIONES DEL TRANSPORTE

- Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios siempre que las temperaturas sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración de las otras (olores, polvo, contaminaciones, partículas orgánicas o minerales)
- Los alimentos o productos alimentarios que no vayan debidamente protegidos con envase o embalaje no pueden colocarse directamente sobre el suelo del vehículo ni protección del mismo susceptible de ser pisada
- La estiba debe permitir la circulación del aire
- Durante las operaciones de carga y descarga los productos que no estén contenidos en un embalaje resistente que los proteja completamente no deberán depositarse en el suelo
- Los productos alimenticios que se transporten a granel deben ir en contenedores o cisternas que lleven la indicación "EXCLUSIVAMENTE PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS"

PROHIBICIONES

- Transportar alimentos junto con:
 - sustancias tóxicas o peligrosas
 - plaguicidas y otros agentes de prevención o exterminación
 - productos que no tengan carácter alimentario, cuando puedan producir contaminación o alimentos alterados o contaminados (pueden transportarse los procedentes de devoluciones siempre que no alteren o contaminen los productos aptos para el consumo)
- Transportar alimentos o productos alimenticios dispuestos para la venta al consumidor final que no estén debidamente envasados, etiquetados o identificados
- Transportar personas o animales en la caja del vehículo

ANEXO IV

Mercancías

CONDICIONES ESPECÍFICAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS

CARNES

ENVASADO Y EMBALADO:

Las carnes **despiezadas** y los **despojos** deben ir provistos de ENVASE protector (transparente e incoloro) y EMBALADAS, EN TODOS LOS CASOS.

Excepciones:

- cuando se transportan suspendidas
- piezas de tocino y de pecho, que pueden ir sin envasar
- cuando el envase reúna las condiciones de protección del embalaje

Condiciones de los materiales:

- No alterar las características organolépticas del producto
- No transmitir sustancias nocivas
- Solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y manipulación
- No reutilizables, salvo que sean de materiales resistentes a la corrosión, limpios y desinfectados

MARCADO SANITARIO E IDENTIFICACIÓN

Todas las carnes llevarán la marca sanitaria = sello oval (rectangular para mercado local) según se indica:

- **Canales mayores de 65Kg:** a tinta o a fuego en pierna, lomos, costillas, pecho y espalda
- **Canales menores de 65Kg:** en espalda y pierna (**corderos, cabritos, lechones:** pueden llevar etiquetas o chapas de material autorizado para entrar en contacto con los alimentos, no reutilizables y que no produzcan contaminación)
- **Hígados de bovinos, porcinos y solípedos:** a fuego
- **Despojos de todas las especies:** a tinta o fuego, a menos que estén envasados o embalados*
- **Despiece:** a tinta o fuego, a menos que estén envasados o embalados*
- **Porciones comerciales destinadas al consumidor:** reproducción impresa del sello en el envase o en etiqueta aplicada al mismo

*El marcado de embalajes y envases se hará mediante etiqueta adherida o impresa, que se destruya al abrir el mismo

Las carnes de vacuno, además del marcado sanitario deben ir identificadas mediante etiqueta, con un nº de referencia del animal y matadero y/o sala de despiece de origen (pais y código)

TRANSPORTE

- Con sistema de cierre hermético
- Dispositivos eficaces de protección contra insectos y polvo
- Estancos, evitándose la evacuación de líquidos

Acondicionamiento del producto:

- **Canales, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, y cuartos:** suspendidas
- **Despiece:** suspendidos ó embalados.

Los que no tienen que llevar embalaje (ver "excepciones"), en soportes o recipientes resistentes a la corrosión

- **Tripas:** escaldadas ó lavadas
- **Cabezas y patas:** desolladas ó escaldadas y depiladas
- **Vísceras:** en embalajes resistentes y estancos a los líquidos y cuerpos grasos

Las carnes embaladas y las carnes sin embalar deben ir separados físicamente en compartimentos estancos

Los dispositivos de suspensión evitarán el contacto de las carnes con el suelo

DOCUMENTACIÓN

Documento de acompañamiento comercial con la marca sanitaria.

En el caso de las carnes congeladas el documento de acompañamiento comercial debe hacer mención al mes y año de congelación

CARNE DE AVES

ENVASADO Y EMBALADO

Las condiciones que deben reunir los materiales son las mismas que para la carne fresca

El **despiece y despojos** deben ir SIEMPRE provistos de ENVOLTURA protectora (sólidamente cerrada y de forma que el producto quede parcialmente visible) y EMBALADAS

Excepción:

Cuando el envase reúna las condiciones de protección del embalaje

MARCADO

Las carnes de ave deben llevar la marca sanitaria = sello oval (o rectangular para mercado local) según se indica:

- **En canales no envasadas individualmente:** sello o marchamo (no reutilizable, susceptible de mantenerse fijo durante la comercialización)
- **En envolturas y embalajes de canales aisladas** (o en el interior si es visible)
- **En envolturas de despiece y despojos** embalados en pequeñas cantidades (o en interior si es visible)
- **En grandes embalajes** que contengan canales, despiece o despojos que hayan sido marcado según lo anterior

El sello de envolturas y embalajes debe romperse al abrir los mismos o colocarse de forma que no puedan reutilizarse éstos

Excepciones: en el transporte de

- Canales desde matadero a salas de despiece
- Canales ó despiece desde mataderos ó S.D. a C. de reenvasado o estab. de elaboración
- canales o despiece desde los anteriores a comedores colectivos, etc.

en las siguientes **condiciones:**

- los embalajes deben llevar en la superficie externa: la **MARCA SANITARIA**, el **DESTINATARIO** y la **UTILIZACIÓN** prevista del lote
- el sello o los embalajes no serán reutilizables
- deben existir registros en los establecimientos de origen y destino donde figuren: el producto, la cantidad y lugar de destino/origen

TRANSPORTE

Las condiciones son las mismas que para las carnes frescas

DOCUMENTACIÓN

En el documento de acompañamiento comercial debe figurar el **DIA DE PRODUCCIÓN** de las carnes

CONEJOS Y CAZA DE GRANJA

MARCADO SANITARIO

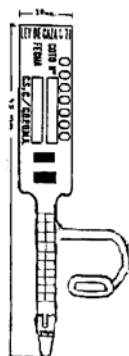
Mediante el sello oval en:

- **canales sin envasar individualmente:** sello o marchamo no reutilizable
- **envolturas y/o embalajes de canales** (o debajo si es visible)
- **envolturas y/o embalajes de partes de canales o despojos** (o debajo si es visible)

El sello deberá destruirse al abrir los envases o embalajes

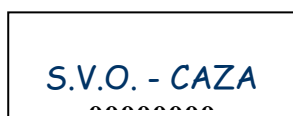
CAZA SILVESTRE

- Las canales se presentarán en lugares que reuniendo unos requisitos mínimos para la preceptiva inspección hayan sido previamente designados por el veterinario oficial.
 - Las canales aptas para el consumo humano se les colocará las siguientes marcas o precintos de color verde de tal forma que se garantice su integridad y perdurabilidad:
- a) Marcas para piezas de caza mayor:



Color : verde oscuro
Termograbado: blanco
Material : nylon

- b) Marcas para piezas de caza menor:



Color : verde oscuro
Grabado : blanco
Material : poliester

* **PIEZAS DE CAZA MAYOR ABATIDAS DENTRO DE LA COMUNIDAD CON DESTINO A ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA SU COMERCIALIZACION**

- Una vez reconocidas, deberán circular con piel, completamente limpias, exentos de sangre, heces y otras sustancias extrañas.
- Irán acompañadas de la preceptiva documentación sanitaria expedida por el veterinario oficial.
- **Los vehículos de transporte :**
 - . Estarán contruidos de tal manera que protejan a las piezas contra la contaminación o el deterioro.
 - . No sobrepasarán las temperaturas fijadas en el Real decreto 2044/1994, que serán para caza menor no superior a + 4°C y para caza mayor no superior a +7°C.
 - . Se conservarán en buen estado y condiciones higiénicas mediante limpieza y desinfección.. Contar con dispositivos adecuados que permitan transportar las piezas de caza suspendidas.
 - . Las piezas de caza silvestre que sean destinadas para autoconsumo, deberán ir acompañadas de la certificación correspondiente y podrán ser transportadas en vehículos particulares.

* **PIEZAS DE CAZA MAYOR, PROCEDENTES DE ACTIVIDADES CINEGÉTICAS CELEBRADAS FUERA DEL TERRITORIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA, CON DESTINO A ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS DE LA COMUNIDAD :**

- Cumplirán con lo dispuesto en el Real Decreto 2044/1994 de 14 de octubre.
- Deberán ir identificadas las piezas individualmente.
- Llevarán certificado sanitario, según anexo V del Real Decreto 2044/1994.
- En el mismo, se indicará la fecha en que han sido abatidas y el número de precinto del vehículo de transporte.

*** PIEZAS DE CAZA PROCEDENTES DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA SU COMERCIALIZACION DENTRO DE LA CEE :**

- Llevarán una **marca de inspección veterinaria** pentagonal con la siguiente leyenda:
 - . Parte superior: "ESPAÑA" o "E"
 - . Centro : N° RGSA
 - . Parte inferior : CEE
- En el caso de las canales caza mayor se aplicará en las espaldas y cara externa de las piernas.
- En las canales de caza menor sin envasar, por medio de un sello en un lugar visible. En el caso de que no estuvieran desolladas, ni evisceradas y sin envasar se utilizaría un precinto.
- Los productos procedentes de salas de despiece irán envasados deberán llevar dicha marca sanitaria en el envase.
- Durante el transporte irán acompañados de UN **DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO COMERCIAL**, autorizado por el veterinario oficial, donde figure la marca sanitaria, y en el caso de carnes congeladas, la mención clara del mes y año de congelación y deberá llevar el número de código que permita identificar al veterinario oficial.
- Las carnes de caza silvestre no podrán transportarse en medios de transporte que no estén limpios y no hayan sido desinfectados.
- Las canales y medias canales, a excepción de la carne congelada embalada en condiciones conformes a los requisitos de higiene, deberán transportarse siempre suspendidas.
- Los demás trozos deberán estar suspendidos o colocados en soportes, salvo si se encuentran incluidos en embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión.

LIDIA

- Las reses de lidia, tras el arrastre o su aturdimiento, serán sangradas lo antes posible de forma higiénica.
- Serán trasladadas lo antes posible al desolladero o local de faenado u otro establecimiento autorizado (mataderos, salas de despiece o salas de tratamiento de caza silvestre).
- Cuando en el lugar donde se celebre el espectáculo o festejo taurino no exista ninguno de los establecimientos antes mencionados, se trasladarán obligatoriamente las reses sangradas, en el **PLAZO MÁXIMO DE 90 MINUTOS**, a un establecimiento debidamente autorizado, ubicado en la propia comunidad autónoma y previamente concertado. Las reses deberán ir en un medio de transporte que garantice una temperatura, en el interior del mismo, de **0°C a 4°C** y acompañadas del **DOCUMENTO DE TRASLADO DE RESES DE LIDIA SANGRADAS** (Modelo Anexo II, Orden 22 de octubre 1999) que será firmado por el veterinario de servicio.
- Antes de proceder a la introducción de los animales sacrificados y sangrados procedentes de las actividades taurinas, en el medio de transporte, se procederá a **IDENTIFICARLAS INDIVIDUALMENTE**, con medios autorizados donde constará lo siguiente:
 - . Número de identificación
 - . La mención "RESES DE LIDIA"
 - . Localidad, fecha y hora de sacrificio
- Una vez inspeccionadas las canales y declaradas aptas para el consumo humano por el veterinario oficial, se procederá al **MARCAO SANITARIO**, a tinta, a fuego o mediante etiqueta, placa o marchamo de material apto para entrar en contacto con los alimentos, inamovible y no reutilizable.
- La marca de inspección veterinaria será de forma circular, con un diámetro de 65 milímetros, presentando en su interior una letra "L" mayúscula, cuyo trazo vertical medirá 40 milímetros y el horizontal 25 milímetros; el grosor de la letra será de 5 milímetros. Debajo del círculo irá un rectángulo con los trazos horizontales de 65 milímetros y los trazos

verticales 20 milímetros, donde figurará el nombre de la localidad donde esté situado el establecimiento de faenado, siendo las letras de un tamaño de 10 milímetros.

- Cada media canal llevará, al menos, 4 marcas colocadas en la espalda, costillar, lomo y parte externa de la pierna.
- Los despojos y las carnes despiezadas se marcarán con una sola marca, pudiendo tener la mitad de las medidas mencionadas anteriormente.
- Los hígados de bovinos se identificarán según la Orden de 16 de septiembre de 1994.
- Durante el transporte de las canales de reses de lidia desde los establecimientos de faenado hasta el establecimiento de venta deberán ir acompañadas por un **DOCUMENTO DE TRASLADO DE CANALES DE RESES DE LIDIA** (Modelo Anexo III, Orden 22 de octubre 1999) que será expedido por el veterinario oficial que haya inspeccionado las canales.

CARNE PICADA

Debe ir envasada, embalada y con la marca sanitaria del establecimiento de origen.

Los requisitos de envases y embalajes son los mismos que para el resto de las carnes.

En el envase debe figurar de forma visible y legible la especie o especies de la que se ha obtenido y , en su caso, el porcentaje de cada una.

En embalajes no destinados al consumidor final debe figurar la fecha de fabricación.

TRANSPORTE

Los vehículos deben contar con termómetro registrador.

PRODUCTOS CÁRNICOS

MARCA SANITARIA

Debe ir en el producto, el envase o etiqueta

Los productos cárnicos destinados a un complemento de fabricación pueden ir en unidades de expedición que cumplan las siguientes condiciones:

- Dichas unidades llevarán la marca sanitaria en la superficie, con indicación del lugar de destino
- En el establecimiento de destino debe haber un registro donde figuren: **CANTIDAD, TIPO Y ORIGEN** de cada partida

En productos cárnicos que no se conserven a temperatura ambiente, se indicarán sobre el embalaje las temperaturas de almacenamiento y transporte y la fecha de duración mínima

PESCADOS

ENVASADO (RD 1437/92)

Deben ir en envases no reutilizables, salvo que sean de material impermeable y liso, lavados y desinfectados.

En caso de utilización de hielo permitirá la evacuación del agua de fusión

IDENTIFICACIÓN (RD 331/99)

Todos los productos pesqueros y de la acuicultura frescos, refrigerados o cocidos deben llevar una etiqueta (mín. 14x4 cm.) en el envase o embalaje y en lugar bien visible, según se muestra a continuación.

Excepción: las especies que por su tamaño o por razones físicas vayan sin envasar, que deberán llevar estos datos en el documento que las acompañe.

Pais de origen:	Calibre:	Frescura - Categoría: E A B - Fecha	
PRODUCTO:		Nombre científico: Nombre comercial:	
Peso neto:	Forma de obtención: (extractiva o acuicultura)	Modo de presentación/ tratamiento *	Expedidor: ** Nº RS I Domicilio

* Eviscerado (evs); fileteado (fl); con cabeza (c/c); sin cabeza (s/c); cocido (cc); otro tipo de preparación

** En los de terceros países debe figurar la fecha de expedición y clasificación

MOLUSCOS

ENVASADO

Debe hacerse en buenas condiciones de higiene, en recipientes que no alteren sus características organolépticas, no transmitan sustancias perjudiciales y sean suficientemente resistentes para protegerlos.

Los envases deben estar cerrados y sellados desde su salida del centro de expedición hasta su entrega al consumidor o detallista

MARCA SANITARIA

Impresa en el envase, en etiqueta separada fijada a éste o en su interior, o etiqueta autoadhesiva que no pueda quitarse. La información debe ser legible, indeleble y escrita en caracteres claros.

Debe identificar al centro de expedición:

- pais
- especie de molusco (nombre común y científico)
- Nº RSº del centro de expedición
- fecha de envasado (día y mes)
- fecha de caducidad ó "estos animales deben estar vivos en el momento de la compra"

TRANSPORTE

- Equipados para proteger a los moluscos de las temperaturas frías o calientes extremas, suciedad, polvo y daños causados a las conchas por las vibraciones o raspaduras
- No transportar conjuntamente junto con otros productos que puedan contaminarlos
- Envases sobre enrejillado o similar que impida el contacto con el suelo

QUESOS

Deben ir acondicionados y suficientemente protegidos en sus embalajes o envases

Está prohibida la venta de queso fraccionado siempre que pueda dudarse de la identificación del mismo.

El envasado fuera de la vista del consumidor necesita autorización (N.R.S.)

PRODUCTOS ULTRACONGELADOS

Los medios de transporte deben disponer de instrumentos de registro para controlar la temperatura del aire. No están obligados en el caso de la distribución local.

HELADOS

Sólo se pueden transportar con productos embalados

FRUTAS Y HORTALIZAS

ENVASADO Y ETIQUETADO

Deben ir en envases o embalajes y debidamente etiquetadas (normalizadas). No contactarán con el suelo del vehículo.

TRANSPORTE

Debe hacerse de forma que se mantengan los caracteres organolépticos, se proteja adecuadamente la mercancía y se eviten cambios bruscos de temperatura.

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PUBLICIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Independientemente de la marca sanitaria y de algunas peculiaridades señaladas respecto al etiquetado de los productos mencionados anteriormente, todos deben cumplir con esta norma, siempre que vayan destinados al consumidor final o a colectividades.

INFORMACIÓN MÍNIMA OBLIGATORIA

- Denominación de venta
- Lista de ingredientes e identificación cuantitativa de algunos de ellos
- Cantidad neta, para productos envasado
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad
- Condiciones de conservación/utilización
- Modo de empleo, en su caso
- Identificación de la empresa: nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la U. E. y, en todo caso, su domicilio
- Lote
- Lugar de origen o procedencia
- Indicaciones adicionales (utilización de atmósfera protectora ,azúcar, edulcorantes o fenilalanina)

ANEXO V

Temperaturas

TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DURANTE EL TRANSPORTE

MERCANCIAS	TEMPERATURAS	BASE LEGAL	TOLERANCIAS
Carne fresca	$\leq +7^{\circ} C$	RD 147/1993 - RD 315/1996	Sin refrigeración previa ¹
Despojos	$\leq +3^{\circ} C$	RD 147/1993 - RD 315/1996	
Carne de ave	$\leq +4^{\circ} C$	RD 2.087/1994	
Carne de conejo doméstico y caza de granja	$\leq +4^{\circ} C$	RD 1.543/1994	
Carne de caza silvestre	$\leq +4^{\circ} C$ (menor) $\leq +7^{\circ} C$ (mayor)	RD 2.044/94 - Orden 27 noviembre 1996	
Reses sangradas de lidia	0 - 4° C	Orden 22 octubre 1999 - Orden de 27 diciembre 2000	Tiempo de transporte < 90 minutos
Carnes picadas y preparados de carne obtenidos de carnes picadas	$\leq +2^{\circ} C$	RD 1.916/1997	Distribución local por establecimientos de prod. no industrial $\leq +4^{\circ} C$ (Hasta 60 minutos)
Preparados de carne que contengan despojos	$\leq +3^{\circ} C$	RD 1.916/1997	Distribución local por establecimientos de prod. no industrial $\leq +4^{\circ} C$
Preparados de carne de aves de corral	$\leq +4^{\circ} C$	RD 1.916/1997	
Preparados de carne obtenidos a partir de carne fresca	$\leq +7^{\circ} C$	RD 1.916/1997	
Productos cárnicos	Tª ambiente o refrigerados	RD 1.904/1993 - Orden de 25 septiembre 1997	
Jamón, paleta y magro cocidos y fiambres	Instrucciones de conservación en el etiquetado: 0-5°C	Orden Ministerial 29-06-1983	
Huevos y ovoproductos	<ul style="list-style-type: none"> • Huevos frescos (no refrigerados) • Huevos refrigerados : menor 5° C • Ovoprod. Refrig. : menor o igual 4° C 	RD 1.348/1992 RD 3.514/1981 Reglamento (CE) 1907/1990 Reglamento (CE) 1274/91	

TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DURANTE EL TRANSPORTE

MERCANCÍAS	TEMPERATURAS	BASE LEGAL	TOLERANCIAS
Productos de la pesca	<ul style="list-style-type: none"> • Frescos o descongelados: Fusión del hielo • Transformados: Indicada por el fabricante 	RD 1.437/1992 RD 1.840/1997 RD 331/1999	
Moluscos bivalvos vivos	Temperatura que no tenga un efecto negativo sobre su calidad y viabilidad	RD 571/1999 RD 345/1993 (Derog. en parte)	
Moluscos y crustáceos cocidos	Fusión del hielo	RD 1.437/1992	
Leche cruda recolectada diariamente o no en la granja	< +10°C	RD 1.679/1994 RD 402/1996	
Leche pasteurizada	< + 6°C	RD 1.679/1994 RD 402/1996 OM 3-10-1983 ; OM 6-9-1995	Oscilaciones de +2°C
Cuajada pasteurizada	≤ +8°C	RD 1.679/1994 RD 402/1996 OM 14-06-1983	Oscilaciones de +2°C
Yogur	1 - 8°C	RD 1.679/1994 RD 402/1996 OM 1-07-1987	
Quesos frescos	≤ +6°C	RD 1.679/1994 RD 402/1996	Oscilaciones de +2°C
Otros prod. lácteos que no puedan almacenarse a tª ambiente	Temperatura indicada por el fabricante	RD 1.679/1994	
Granizados	< 0°C	RD 618/1998	
Frutas y hortalizas	Evitar cambios bruscos de temperaturas	RD 2.192/1984 - Regl. 2251/92 Regl.2200/96- Regl. 1754/92	
Comidas preparadas en refrigeración	Periodo < 24 horas: ≤ +8°C Periodo > 24 horas: ≤ +4°C	RD 3.484/2000	
Comidas calientes	≥ +65°C	RD 3.484/2000	

1. Del matadero a carnicerías o salas de despiece situadas a menos de dos horas. Se autorizará caso por caso. Necesidad de vehículo frigorífico.

RD : Real Decreto

OM : Orden Ministerial

TEMPERATURAS DE CONGELACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DURANTE EL TRANSPORTE

MERCANCIAS	TEMPERATURAS	BASE LEGAL	TOLERANCIAS
Productos alimenticios ultracongelados	< -18°C	RD 1.109/1991 RD 380/1993	Oscilaciones de +3°C
Carnes congeladas	< -12°C	RD 147/1993 - RD 315/1996	
Preparados de carne ultracongelados	< -18°C	RD 1.916/1997	
Productos cárnicos congelados	T ¹	RD 1.904/1993 - Orden de 25 septiembre 1997	
Carne de ave congelada	< -12°C	RD 2.087/1994	
Carne de conejo doméstico y caza de granja congelada	< -12°C	RD 1.543/1994	
Carne de caza silvestre congelada	< -12°C	RD 2.044/94 - Orden 27 noviembre 1996	
Carne picada congelada	< -18°C	RD 1.916/1997	
Ovoproductos congelados	< -12°C	RD 1.348/1992	
Ovoproductos ultracongelados	< -18°C	RD 1.348/1992	
Productos pesqueros congelados	= -18°C	RD 1.437/1992 RD 1.840/1997 RD 331/1999	Oscilaciones de +3°C
Productos pesqueros congelados en salmuera	< 9°C	RD 1.437/1992 RD 1.840/1997 RD 331/1999	Que vayan destinados a industrias de transformación (fabricación de conservas)
Moluscos y crustáceos cocidos congelados	= -18°C	RD 1.437/1992 RD 1.840/1997 RD 331/1999	
Helados	< -18°C	RD 618/1998	Oscilaciones de +4°C
Comidas preparadas congeladas	≤ -18°C	RD 3.484/2000	


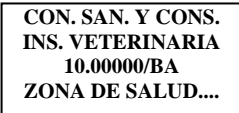


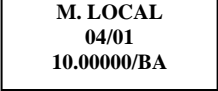







T¹ : Los productos cárnicos para los que se indiquen temperaturas de almacenamiento, se mantendrán a esas temperaturas.

RD : Real Decreto


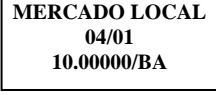

ANEXO VI

Marcas sanitarias

MARCA DE SALUBRIDAD E IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PRODUCTO	MARCA SANITARIA IDENTIFICACIÓN ENVÍO	TIPO DE SELLO ¹	BASE LEGAL
Carne fresca	País expedidor ² Nº RGSA CEE		RD 147/1993 - RD 315/1996
Carne fresca ⁶ (comercio local)	Consejería Sanidad y Consumo Inspección Veterinaria Nº RGSA Zona de Salud de...		RD 147/1993 - RD 315/1996 Orden de 14 de febrero de 1995 Orden de 5 de julio de 1999
Carne de solípedo	E		RD 147/1993
Carne fresca de ave	País expedidor ^{2,4} Nº RGSA CEE		RD 2.087/1994
Carne fresca de ave ³	M. LOCAL Código unidad sanitaria local Nº RGSA		RD 2.087/1994
Carne de conejo doméstico y caza de granja	País expedidor ² Nº RGSA CEE		RD 1.543/1994
Carne de caza silvestre	País expedidor ² Nº RGSA CEE		R.D. 2044/94 - Orden 27 noviembre 1996
Carnes de lidia	L (lidia) Localidad donde se encuentre el matadero de faenado		Orden 22 octubre 1999 - Orden de 27 diciembre 2000
Carne picada envasada y preparados de carne ⁷	País expedidor ² Nº RGSA CEE		RD 1.916/1997
Carne picada y preparados de carne (Comercio nacional)	NACIONAL RGSA		RD 1.916/1997
Preparados de carne	País expedidor ^{2,4} Nº RGSA CEE		RD 1.916/1997
Preparados de carne obtenidos a partir de caza silvestre	País expedidor ² Nº RGSA CEE		RD 1.916/1997

MARCA DE SALUBRIDAD E IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PRODUCTO	MARCA SANITARIA IDENTIFICACIÓN ENVÍO	TIPO DE SELLO ¹	BASE LEGAL
Productos cárnicos (comercio intracomunitario)	País expedidor ² Nº RGSA CEE		RD 1.904/93 - Orden de 25 septiembre 1997
Productos cárnicos (comercio local)	M. LOCAL Código unidad sanitaria local Nº RGSA		RD 1.904/93 - Orden de 25 septiembre 1997
Leche y productos lácteos	País expedidor ² Nº RGSA CEE		RD 1.348/1992 RD 402/1996
Pescados frescos	País expedidor ² Nº RGSA CE		RD 1.437/1992 RD 1.840/1997 RD 331/1999
Crustáceos y cefalópodos	País expedidor ² Nº RGSA CE		RD 1.437/1992 RD 1.840/1997 RD 331/1999
Moluscos bivalvos vivos ⁵	País expedidor ² , especie molusco bivalvo, nº RGSA del centro expedidor, fecha envasado y fecha caducidad ⁵		RD 571/1999 RD 345/1993 (Derog. En parte)
Ovoproductos	País expedidor ² Nº RGSA CEE		RD 1.348/1992

1.- La información de la marca de salubridad debe ir incluida dentro de un sello de distintas formas, dependiendo del tipo de producto alimenticio.

2.- Deberá llevar las siglas o nombres correspondientes a los países de los Estados de la unión Europea. En el caso de utilizar la sigla "E" esta irá seguida del Nº RGSA y debajo "CEE" (Carnes frescas, productos cárnicos, leche y productos lácteos).

3.- Carnes frescas de aves de corral procedentes de establecimientos de pequeña capacidad.

4.- Las carnes procedentes de Ceuta y Melilla irán con el nombre de su ciudad, en vez de con la letra E mayúscula (Comercio Nacional).

5.- La fecha de caducidad puede estar sustituida por la mención "estos animales deben estar vivos en el momento de la compra".

6.- Carnes frescas procedentes de establecimientos de pequeña capacidad.

7.- Preparados de carne obtenidos a partir de carne fresca de animales de abasto o de caza de cría.

RD : Real Decreto

ANEXO VII

Teléfonos de interés

TELÉFONOS



ORGANISMO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX
Consejería de Sanidad y Consumo	C/ Adriano nº 4 Mérida	924004100	924004199
Servicios Territoriales Badajoz	C/ Ronda del Pilar nº 22 Badajoz	924010200	924010244
Inspección Provincial Veterinaria (Badajoz)	C/ Ronda del Pilar nº 22 Badajoz	924010245	924010244
Servicios Territoriales Cáceres	Alfereces Provisionales nº 1 Cáceres	927004200	927004213
Inspección Provincial Veterinaria (Cáceres)	Alfereces Provisionales nº 1 Cáceres	927004226	927004213

PROVINCIA DE BADAJOZ

COORDINACIÓN VETERIANRIA	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX
Alburquerque	Centro de Salud	924407713	924400011
Almendralejo	Centro de Salud	924665350	924665350
Badajoz	Ronda del Pilar, 22	924215478	924215398
Castuera	Centro de Salud	924772582	924772582
Fregenal de la Sierra	Centro de Salud	924700451	924700451
Guareña	C/ San Gregorio s/n (Plaza de abastos)	924356341	924350233
Herrera del Duque	Centro de Salud	924657863	924651032
Jerez de los Caballeros	Centro de Salud	924750592	924750592
Llerena	Centro de Salud	924872081	924872081
Mérida	Centro de Salud (UrbanoI)	924377741	924373481
Monesterio	Centro de Salud	924516553	924516587
Olivenza	Centro de Salud	924497868	924492309
Villanueva de la Serena	C/ Hernán Cortés nº 67 (Matadero municipal)	924847869	924840077
Zafra	Centro de Salud	924557870	924554809

PROVINCIA DE CÁCERES

COORDINACIÓN VETERIANRIA	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX
Aldeanueva del Camino	Centro de Salud	927479144	927479051
Bohonal de Ibor	Centro de Salud	927574132	927574245
Cabezuela del Valle	Centro de Salud	927472306	927472308
Cáceres	Centro de Salud (Hernán Cortés nº 1)	927211917	927217361
Coria	Centro de Salud	927503379	927501394
Losar de la Vera	Centro de Salud	927570606	927570737
Moraleja	Centro de Salud	927147343	927515523
Navalmoral de la Mata	Avda. Magisterio s/n	927533477	927535281
Navas del Madroño	Centro de Salud	927375204	927309639
Plasencia	Centro de Salud	927423280	927423388
Trujillo	Centro de Salud	927322156	927323103
Zorita	Centro de Salud	927340800	927340009

ANEXO VIII

Recursos necesarios

RECURSOS

Para llevar a cabo un control eficaz del transporte de alimentos consideramos imprescindible solventar las actuales carencias mediante la adecuación de los medios y sistemas de trabajo existentes, que resumimos en :

♦ ORGANIZACIÓN :

- Ordenamiento jerárquico funcional
- Desarrollo de programas con definición de objetivos
- Directrices claras y precisas
- Unificación de criterios de actuación
- Agilización de la tramitación y resolución de expedientes (feed-back)
- Formación especializada
- Servicio de información legislativa
- Servicio de atención continuada

♦ DOTACIÓN :

A.- HUMANA :

- Personal veterinario y administrativo en número suficiente

B.- MATERIAL :

- Medios de locomoción
- Equipos informáticos (registros, Intranet)
- Termómetros homologados
- Telefonía móvil
- Habilitar puntos de inmovilización de mercancías (cámaras, locales...)