

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

INSTRUCTIVO PARA LA HABILITACION REGISTRO Y CONTROL DE MEDIOS DE TRANSPORTE

MARCO NORMATIVO: Decreto-Ley 15.605 de 27 de julio de 1984
Decreto 747/75 de 2 de octubre de 1975
Decreto 657/78 de 27 de noviembre de 1978
Decreto 369/83 de 7 de octubre de 1983

GENERALIDADES

El transporte de carne, subproductos y derivados comestibles de origen animal será autorizado en vehículos o unidades de carga, con características de construcción que mantengan las condiciones higiénico-sanitarias y tecnológicas de los productos que provienen de los establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

A) CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

Generales

1. La superficie interna de la unidad de transporte y demás partes susceptibles de estar en contacto con las carnes, deben ser de material impermeable, resistente a la corrosión, no absorbente y liso, y presentar juntas lisas fáciles de limpiar y desinfectar.
2. El material empleado no debe menoscabar las cualidades de las carnes y derivados comestibles de origen animal, ni provocar cambios de sus caracteres organolépticos o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases. (ANEXO I).
3. La superficie externa de las unidades de transporte debe estar en perfecto estado.
4. Las aberturas y las puertas deben ser de cerrado hermético, de forma que impidan la entrada de contaminantes.
5. Se dispondrá de iluminación interior con resguardo protector adecuado, inastillable.
6. Las unidades de transporte tendrán aislación térmica adecuada, de modo de preservar la temperatura reglamentaria del contenido durante todo el recorrido. En los casos en que las características del producto a transportar así lo requieran, deberá contarse con generador de frío incorporado (ANEXO I).
7. Los transportes deben lucir en su exterior, a ambos lados, en forma perfectamente visible (letras negras sobre fondo blanco) el tipo de carga solicitada (Transporte de Carne o Transporte de Aves faenadas o Transporte de Alimentos Chacinados).

Particulares

8. Los implementos agregados al interior del transporte, tendientes a darle funcionalidad estarán diseñados de forma tal que la distancia entre el producto y el piso no sea menor de 30 cm. y deberán ser de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección.

B) DE LA CARGA

1. Los transportes destinados a carne y productos comestibles de origen animal no se podrán utilizar en ningún momento para fines ajenos a la función específica. Con carácter de excepción podrán

autorizarse otros transportes no simultáneos, con la reserva de que no se trate de elementos susceptibles de alterar las superficies interiores de los transportes o de producir contaminación.

2. No se podrá transportar conjuntamente con la carga ningún objeto ajeno al utilaje del transporte.

3. El transporte de carne (excepto congelada) en medias reses o cuartos se deberá realizar colgado, de modo tal que en ningún caso la distancia entre el piso y las piezas sea menor de 30 cm.

4. Para el transporte de subproductos comestibles de origen animal se utilizarán envases adecuados, no pudiendo estar ubicados a menos de 30 cm. del piso. De transportar simultáneamente carne colgada, deberá existir una separación suficiente que no permita el contacto de ésta con los envases de los subproductos.

5. No se autorizará el transporte de mayor cantidad de productos que la correspondiente a la capacidad autorizada (ANEXO I) que figura en el documento de habilitación.

6. Las aberturas y puertas del transporte deberán permanecer herméticamente cerradas durante el traslado, solo se abrirán para permitir las operaciones de carga o descarga del producto.

7. No se permitirá que el personal de la unidad de transporte viaje en el lugar destinado a los productos.

8. Las carnes y derivados comestibles de origen animal deberán manipularse durante la carga o descarga en forma tal que sean protegidos contra la contaminación y el deterioro. A estos efectos se provee de manual instructivo, (ANEXO II). Será responsabilidad del titular del transporte ponerlo en conocimiento de su personal y del cumplimiento de las reglas en él establecidas.

9. Se podrá autorizar el transporte de productos en unidades sin aislación térmica, en condiciones especiales, que se registrarán en el documento de habilitación.

10. No se permite el transporte de chacinados junto con productos de granja. Para realizar este transporte en forma simultánea, la unidad deberá estar dotada de un compartimiento exclusivamente destinado a los chacinados con acceso independiente. El mismo debe reunir todas las características señaladas en el presente instructivo.

C) DE LA HIGIENE DEL TRANSPORTE

La unidad de transporte de carnes y derivados comestibles de origen animal que concurra para la carga, debe hallarse higienizada, desodorizada y desinfectada. De no cumplir con estos requisitos, la carga no será autorizada. A los efectos de la higienización y desinfección, se emplearán métodos indicados en el respectivo manual instructivo, (ANEXO III).

ANEXO I

1. Se podrá autorizar transportes del tipo contenedor, siempre que su capacidad no sea inferior a un (1) metro cúbico.

2. Materiales aceptables en la terminación interior de los medios de transporte de carnes, subproductos y derivados comestibles de origen animal (no excluye otros materiales que deberán someterse a su aprobación).

- a) Acero inoxidable
- b) Acero galvanizado revestido con resina poliéster
- c) Resina poliéster reforzada con fibra de vidrio
- d) Acero galvanizado
- e) Isopanel

3. Para el cálculo de capacidad máxima de carga de las unidades, se establecen los siguientes coeficientes para los productos que se indican:

Carne, subproductos y derivados sin refrigerar	- 180 Kg. por metro cúbico
“ “ “ “ refrigerados	- 280 Kg. “ “ “
“ “ “ “ congelados	- 360 Kg. “ “ “
Aves faenadas	- 360 Kg. “ “ “
Chacinados	- 360 Kg. “ “ “

Sin perjuicio de la carga que se asigne, el transportista deberá observar las exigencias dispuestas por otros organismos competentes.

4. Duración máxima de traslado para los productos y en las condiciones que se indican:

Carne, subproductos y derivados sin refrigerar	-	- 4 horas
“ “ “ “ refrigerados	- Con generador de frío en funcionamiento	- 48 horas
“ “ “ “ “	- Sin generador de frío	- 10 horas
“ “ “ “ congelados	- Con generador de frío en funcionamiento	-120 horas
“ “ “ “ “	- Sin generador de frío	- 12 horas
Aves faenadas	- Con generador de frío en funcionamiento	- 24 horas
“ “ “ “	- Sin generador de frío	- 18 horas
Chacinados.....		-120 horas

ANEXO II (Del personal)

El personal que trabaja en el transporte, manipulación, carga y descarga de carnes y subproductos comestibles de origen animal, deberá reunir los siguientes requisitos:

1. CARNE DE SALUD, vigente expedido por la autoridad oficial competente. Dicha certificación deberá ser actualizada periódicamente. El personal inspectivo podrá solicitar su exhibición toda vez que lo considere necesario.

2. ESTADO DE SALUD. No podrán trabajar personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas y/o afecciones de la piel. En caso de sospecha, deberán abandonar el trabajo y no podrán reiniciarlo hasta tanto no se haya verificado su estado de salud.

Podrán trabajar aquellos que habiendo sufrido heridas, luzcan vendajes debidamente protegidos por envolturas impermeables, que cubran totalmente la zona afectada.

3. HIGIENE PERSONAL. Todo operario del transporte deberá presentarse en buenas condiciones de aseo, con especial atención de las manos, las que deberán lavarse toda vez que sea necesario, para evitar ensuciar o contaminar el producto transportado. No se permitirán uñas largas.

Durante la carga y descarga no se practicarán hábitos antihigiénicos, como fumar y salivar.

4. INDUMENTARIA. Todo operario del transporte deberá poseer vestimenta adecuada, consistente en:

- a) botas de goma o plástico de color blanco
- b) gorro (y de ser necesario, cubrenucas) en color blanco
- c) caperuzas y delantales de material impermeable (blancos)
- d) pantalón y blusa de tela, de color blanco, que cubran la ropa que se usa debajo. (En casos excepcionales podrán ser autorizadas prendas de otro color).

La indumentaria deberá presentarse al comienzo de cada jornada de trabajo, en perfectas condiciones de conservación y aseo.

ANEXO III - LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE

La limpieza deberá realizarse luego de finalizadas las operaciones de cada turno, empleando para la misma agua potable y se cumplirán los siguientes lineamientos generales:

1. Ubicar el vehículo en declive de modo de permitir el escurrimiento hacia las aberturas del mismo.
2. Barrido en seco, a efectos de eliminar partículas de carne, grasa, etc. que hayan quedado adheridas a las superficies interiores del transporte.
3. Pre-limpieza con agua a no más de 40 ° C a los efectos de “ablandar” la adherencia de partículas que no puedan ser barridas. Dicho enjuague deberá efectuarse comenzando por la parte superior y finalizando por la inferior.
4. Aplicación del detergente, a concentración y temperatura adecuada, con fricción de las superficies, teniendo especial cuidado de cubrir la totalidad de los “ángulos muertos” y lugares de difícil acceso. Dejar actuar el producto por un lapso adecuado.
5. Enjuague, que deberá ser efectuado con agua potable, tibia o caliente, y siguiendo el mismo sentido descendente.
6. Desinfección, será realizada con el producto elegido durante el tiempo indicado. Deberá tenerse en cuenta que algunos productos (ej. hipoclorito de sodio) dañan las partes metálicas por corrosión. La efectividad de la mayoría de los desinfectantes se reduce cuando las superficies donde se aplican no están limpias. El uso de desinfectantes no es sustitutivo de los procedimientos anteriormente descritos.