

CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS

PARA EL
TRANSPORTE
DE HARINAS
POR CARRETERA
para el uso en
alimentación animal

cofinanciado por:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS

PARA EL TRANSPORTE
DE HARINAS POR CARRETERA
para el uso en alimentación animal



NUESTRO AGRADECIMIENTO AL EQUIPO REDACTOR DE ESTA GUÍA:

Alberto Aburto **BUNGE IBÉRICA** – Carmen Gomá **ACEITES BORGES-PONS** – Ralmon Fort **CARGILL**
Alonso Buirra **CARGILL** – José Damián Rodríguez **CARGILL** – Miguel Mencos **LÍPIDOS SANTIGA**
Gloria García **ACESUR** – Daniel Reyes **SOVENA ESPAÑA** – Ana Hurtado **AFOEX** – Clara Moreno **AFOEX**
Inés Alonso **AFOEX** – Patricia Vázquez **INTERAL** – Josué Rufo **INTERAL** – Silvia Martín **INTERAL**
Marta López **INTERAL** – Luís Zamorano **MARM**



La edición de esta publicación ha sido posible gracias a la colaboración de AFOEX y el apoyo económico del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. (Resolución de 27 de febrero de 2009)

Asociación Nacional de Empresas para el Fomento de las Oleaginosas y su Extracción - AFOEX
Diego de León, 54 - 28006 Madrid - Telf. 91 563 10 33 - Fax 91 561 59 92 - afoex@afoex.es - www.afoex.es

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN y ALCANCE	7
REQUISITOS m ínimos OBLIGATORIOS	11
buenas PRÁCTICAS de CARGA y DESCARGA	19
LIMPIEZA de CAMIONES	27
anexo 1 Definiciones	33
anexo 2 Lista de productos incompatibles	39
anexo 3 Guía de buenas prácticas en la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de harinas por carretera	45
anexo 4 Reglamentación de transporte de harina	51

ODUCCIO
ALCANCE
UCCIONyAL

INTRODUCCIÓN yALCANCE

En el presente Código se detallan las recomendaciones y requisitos mínimos de transporte de harinas en camiones para su uso en alimentación animal. El objetivo del mismo es garantizar la seguridad y calidad de los productos durante su tránsito.

Dentro de este Código se dará mucha importancia a actividades propias del transporte como son las buenas prácticas de Limpieza y Mantenimiento de Equipos e Instalaciones, actividades muy importantes en el transporte de productos destinados a la alimentación animal en lo referente a Seguridad Alimentaria, y que abarcan desde la fábrica a las instalaciones de la distribución y desde la propia distribución hasta el cliente, consumidor final del producto.

Las prácticas detalladas en este Código se basan principalmente en la legislación de la Unión Europea, en los diferentes Códigos y en la literatura publicada, así como en prácticas y documentación utilizadas habitualmente por los principales productores y empresas consumidoras de harinas para uso directo en alimentación animal.

Este Código de Buenas Prácticas para el transporte de harinas por carretera para su uso en alimentación animal ha de formar parte integral del Contrato de Transporte entre el contratista y el operador de transporte por carretera.

REQUISITOS
OBLIGATORIOS
MÍNIMOS

REQUISITOS
mínimos
OBLIGATORIOS

TRANSPORTISTAS Y TRASPORTE

1. El transporte ha de ser realizado de acuerdo con la actual normativa de Seguridad Alimentaria (Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria).

Asimismo, se seguirán los criterios de higiene establecidos en el Reglamento (CE) nº 1831/2003, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de piensos y en el Reglamento (CE) nº 767/2009 sobre la comercialización y la utilización de los piensos.

De acuerdo con ambas normativas, destacamos las principales consideraciones que se establecen respecto al transporte de materias primas:

- Las materias primas se transportarán de manera que puedan ser fácilmente identificables a fin de evitar cualquier confusión o contaminación cruzada y de prevenir su deterioro.
- Los contenedores y el equipo utilizados en el transporte deberán mantenerse limpios. Se pondrán a punto programas de limpieza y se reducirán al mínimo los rastros de detergentes y desinfectantes.

REQUISITOSmínimos**OBLIGATORIOS**

- Deberá reducirse al mínimo y mantenerse bajo control cualquier deterioro de las materias primas a fin de limitar la proliferación de plagas.

Cuando proceda, las temperaturas durante el transporte se mantendrán al nivel más bajo posible para evitar la condensación y el deterioro.

2. Por otro lado y cumpliendo con la legislación vigente, el transportista ha de tener implantado un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de acuerdo a los principios del Codex Alimentarius y al Reglamento (CE) nº 183/2005.
3. Los transportistas deberán estar autorizados y registrados como transportistas para alimentación animal de conformidad con el Reglamento (CE) nº 183/2005.
4. Todos los equipos que entren en contacto directo con la carga deben cumplir las normas en materia de higiene de piensos.
5. Se debe realizar una gestión adecuada de los residuos que puedan generarse en el camión de transporte, procedentes de las cargas previas. Dichos residuos pueden suponer una fuente de contaminación cruzada, por lo que se deben identificar correctamente y recurrir a una empresa especializada para su destrucción.

- 6.** El transportista deberá asegurarse de que la limpieza del camión se ha hecho correctamente, comprobando que todos los compartimentos de carga estén visualmente limpios, secos y libres de olores.
- 7.** A menos que se acuerden por escrito otras condiciones entre proveedor y receptor, todos los compartimentos de carga deben limpiarse previamente entre cargas.
- 8.** A menos que se acuerden otras cláusulas entre cargador y receptor, antes de cargar, cuando proceda, se requerirá un certificado de limpieza y desinfección firmado y emitido por un centro de limpieza y desinfección donde se indiquen las tres cargas previas anteriores. Este documento deberá presentarse inmediatamente bajo demanda del cargador o el receptor de la carga. Dicho requisito debe aplicarse en cualquier caso que las cargas previas puedan contaminar la carga actual, haciendo inseguro el producto para la alimentación animal, o incumpliendo la normativa de sustancias indeseables.
- 9.** Tanto los camiones como las instalaciones están sujetos a inspección por parte del contratista y/o cargador y/o receptor, para comprobar el cumplimiento de cualquier requisito legal o del presente Código. Las inspecciones no liberan al transportista de sus garantías y compensaciones.

REQUISITOSmínimos**OBLIGATORIOS**

- 10.** El transportista debe entregar al contratista toda la documentación que éste le solicite de forma razonada.
- 11.** El transportista no podrá subcontratar sin la aceptación del contratista. Cualquier subcontratación debe implicar el cumplimiento del presente Código por la parte subcontratada.

CENTROS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 1.** Los centros de limpieza y desinfección utilizados por el transportista deben tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), de acuerdo con los principios del Codex Alimentarius.

deCARGA
DESCARGA
asPRÁCTICA

buenas
PRÁCTICAS
deCARGA
yDESCARGA

A la carga de las harinas

1.
 - Proveedor, receptor y transportista deberán tomar todas las medidas y precauciones necesarias para asegurar que su personal cumple con los requisitos de Buenas Prácticas de Higiene en línea con el Codex Alimentarius y con los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
 - Las zonas de carga deberán ser diseñadas y mantenidas bajo los requerimientos del Código de Buenas Prácticas de Higiene, con el fin de reducir potenciales contaminaciones del producto, vehículo o equipos.
 - Se deberán tomar todas aquellas medidas necesarias para prevenir el riesgo de peligros asociados al trabajo.
2. El transportista se asegurará que la caja en que va a transportar las materias primas está perfectamente limpia, sin restos de cargas anteriores, higienizada, desinfectada y que cumple con las condiciones adecuadas para contener las harinas en buenas condiciones. Asimismo, el camión debe estar libre de humedad, daños o corrosión que puedan albergar contaminantes. La presencia de daños internos o corrosión, objetos extraños, restos de productos incompatibles, moho y humedad son motivos potenciales de rechazo.

buenas PRÁCTICAS de CARGA y DESCARGA

3. Será necesario que se haga especial inspección a la lona del camión, con el fin de que cumpla con los mismos requisitos de limpieza, higiene, desinfección, etc. que la caja del mismo, así como a otros elementos especialmente sensibles de acumular fuentes de contaminación para la mercancía, tales como juntas, compuertas, sinfines, etc.
4. La presencia de olores impropios o de cualquier resto de materiales deberá ser comunicado al responsable correspondiente inmediatamente.
5. Todas las inspecciones y resultados deben documentarse adecuadamente.
6. Los certificados de limpieza y desinfección y albaranes de entrega deberán ser revisados y verificados por el proveedor y el receptor. Ambas partes deberán mantener estos registros archivados durante un periodo mínimo de 5 años tras haber efectuado la descarga.
7. La verificación de registros de la última carga previa deberá ser parte del programa de monitorización.
8. Si la carga inmediatamente anterior no es aceptable, el transporte deberá ser rechazado para la carga y se avisará al responsable correspondiente de forma inmediata.

9. La carga debe identificarse en el albarán de entrega por el nombre común o habitual del tipo de harina. La información del producto también ayudará a transportistas y centros de limpieza y desinfección para determinar los métodos de limpieza más adecuados, preservando de este modo la integridad del compartimiento de carga para su uso en alimentación animal.
10. El transportista asegurará aquellas condiciones óptimas del transporte que permitan un correcto traslado de las materias primas, como por ejemplo la protección de la mercancía frente a elementos climatológicos, aves, etc.

A la descarga de las harinas

1.
 - Proveedor, receptor y transportista deberán tomar todas las medidas y precauciones necesarias para asegurar que su personal cumple con los requisitos de Buenas Prácticas de Higiene en línea con el Codex Alimentarius y con los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
 - Las zonas de descarga deberán ser diseñadas y mantenidas bajo los requerimientos del Código de Buenas Prácticas de Higiene, con el fin de reducir potenciales contaminaciones del producto, vehículo o equipos.
 - Se deberán tomar todas aquellas medidas necesarias para prevenir el riesgo de peligros asociados al trabajo.

buenasPRÁCTICASdeCARGAyDESCARGA

2. Si una o más de las cargas previas no son aceptables, el transporte deberá ser rechazado para descarga y se avisará al responsable correspondiente de forma inmediata.
3. El transportista entregará a la persona de recepción y a su llegada al destino, toda la documentación requerida que acompañe a la mercancía.

LIMPIEZA
CAMIONES
LIMPIEZA de C

LIMPIEZA
de **CAMIONES**

Los programas de limpieza y desinfección son una parte esencial en la producción, transporte y distribución de piensos para animales. Es por ello que en la fase de transporte, debemos contemplarlo como parte fundamental de los prerrequisitos.

Además, dentro de este apartado, los requisitos obligatorios del Capítulo 2 son totalmente aplicables.

A continuación, se enumeran las principales recomendaciones que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección, adaptándolos a las características propias de los medios de transporte por carretera de harinas y al concreto tipo de mercancía.

- 1.** El centro de limpieza y desinfección debería proveer la siguiente documentación al transportista, dentro del certificado de limpieza o desinfección o bien junto a un documento complementario al mismo:
 - a. Número de certificado o talón.
 - b. Nombre, dirección, teléfono y fax del centro de limpieza y desinfección.
 - c. Número de registro de inscripción del centro.
 - d. Fecha y hora de las tareas de limpieza y desinfección.
 - e. Documentación sobre las tres cargas anteriores.
 - f. Agentes de limpieza utilizados (Plaguicida-biocida de uso ganadero utilizado).

LIMPIEZA de CAMIONES

- g. Lista detallada de todo lo que se ha limpiado.
- h. Matrícula del vehículo.
- i. Nombre, apellidos y DNI del titular del vehículo o transportista.
- j. Certificado del responsable del centro de limpieza y desinfección (incluido el nombre y apellidos del responsable) de vehículos de transporte por carretera, comprensivo que, en la fecha y hora indicadas se ha procedido en el citado centro a la limpieza y desinfección del vehículo, así como a la colocación del precinto o precintos sobre las puertas o elementos de acceso de los productos para la alimentación animal, a la estructura de carga del vehículo.
- k. Sello del centro.
- l. Lugar, fecha y firma.

Todos los centros de limpieza y desinfección deberán verificar que las instalaciones:

- m. Disponen de los equipos y personal para garantizar unas Buenas Prácticas de Higiene.
- n. Utilizan los equipos de limpieza adecuados y diseñados para asegurar que todas las superficies interiores se limpien e higienicen.

Asimismo, el centro de limpieza y desinfección llevará a cabo las labores especificadas en el anexo 3 de este Código.

2. Se deberá seguir el siguiente calendario de aplicación:

PUNTO	FRECUENCIA	PROCEDIMIENTO
LATERALES Y SUELO	En cada carga	1º Retirada de material grosero 2º Limpieza de superficies
COMPARTIMENTOS Y SINFÍN EN CUBAS	En cada carga	1º Retirada de material grosero 2º Limpieza de superficies
EXTERIORES	Mensual	1º Limpieza exterior 2º Fregado si es necesario
CABINA DEL CONDUCTOR	Mensual	Limpieza y fregado

anexo1
DEFINICIONES

Contratista: parte que físicamente gestiona el pedido de la mercancía y, en sus competencias, contrata las condiciones de transporte de dicha mercancía con el portador. Dependiendo de las condiciones de transporte, el contratista puede ser el proveedor o el receptor.

Higiene de los piensos: las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo animal de un pienso, teniendo en cuenta su utilización prevista.

Libro de registro: sistema de registro utilizado para el control de la cadena de transporte.

Materias primas para piensos: productos de origen vegetal o animal, cuyo principal objetivo es satisfacer las necesidades nutritivas de los animales, en estado natural, fresco o conservado, y los productos derivados de su transformación industrial, así como las sustancias orgánicas o inorgánicas, tanto si contienen aditivos para piensos como si no, destinadas a la alimentación de los animales por vía oral, directamente como tales o transformadas, o en la preparación de piensos compuestos o como soportes de premezclas.

anexo1

Medio de Transporte: vehículo u otro medio de transporte por carretera. Todo medio de transporte citado en el presente Código ha de cumplir los requisitos para recibir, llevar y descargar harinas a granel para uso en alimentación, tal y como implica el presente Código de Buenas Prácticas de transporte.

Pienso compuesto: mezcla de al menos dos materias primas para piensos, tanto si contienen aditivos para piensos como si no, para la alimentación de los animales por vía oral en forma de pienso completo o complementario.

Portador (transportista): persona física responsable de llevar las mercancías desde el origen hasta el destino, de acuerdo al contrato de transporte. Las mercancías permanecerán bajo la custodia y responsabilidad del portador, desde la recepción de la mercancía en el punto de carga hasta el momento de la descarga en el punto de destino.

Proveedor: parte que proporciona las mercancías y que, físicamente carga dichas mercancías en el medio de transporte en el punto de carga.

Receptor: persona física responsable de la recepción de las mercancías transportadas en el punto de destino.

Transporte: acto de recibir la orden, transportar y entregar la mercancía contratada, de tal manera que ésta llegue al destino final.

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

anexo2
LISTA
de**PRODUCTOS**
INCOMPATIBLES

En aplicación del Reglamento (CE) nº 767/2009, sobre la comercialización y la utilización de los piensos:

LISTA DE MATERIAS PRIMAS CUYA COMERCIALIZACIÓN O UTILIZACIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL ESTÁ PROHIBIDA:

- 1)** Heces, orina y otros contenidos gastrointestinales procedentes del vaciado o de la eliminación del apartado digestivo, independientemente de la forma de tratamiento o mezcla aplicada.
- 2)** Pieles tratadas con sustancias curtientes, incluidos sus residuos.
- 3)** Semillas y otros materiales de multiplicación de plantas que, debido a su uso previsto (multiplicación), hayan sido sometidos a un tratamiento especial con productos fitosanitarios tras la recolección, así como sus subproductos.
- 4)** Madera, incluido el serrín u otros materiales derivados de la madera, que haya sido tratada con protectores para maderas, tal como se definen en el anexo V de la Directiva 98/8/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de febrero de 1998, relativa a la comercialización de biocidas.

anexo2

- 5) Todos los residuos obtenidos en las distintas fases del proceso de tratamiento de aguas residuales urbanas, domésticas e industriales, tal como se definen en el artículo 2 de la Directiva 91/271/CEE del Consejo, de 21 de mayo de 1991, sobre el tratamiento de las aguas residuales urbanas, independientemente de cualquier proceso posterior al que se sometan dichos residuos y del origen de las aguas residuales.
- 6) Residuos urbanos sólidos, tales como las basuras domésticas.
- 7) Envases y partes de envases procedentes de la utilización de productos de la industria agroalimentaria.

Además, el transporte de las siguientes mercancías a granel está prohibido antes de transportar materias primas a granel para alimentación animal:

- 1) Residuos de matadero.
- 2) Suelo de jardín/macetas mezclado con estiércol de animal.
- 3) Desechos de metal y ahorros de torno.
- 4) Materiales tóxicos oxidativos y embalajes.
- 5) Material radiactivo.
- 6) Asbesto o materiales con contenidos de asbesto.
- 7) Arcilla mineral usada para descontaminación.

- 8) Semillas no empaquetadas, tratadas con materiales tóxicos.
- 9) Lodo de aguas residuales.
- 10) Residuos sólidos urbanos.
- 11) Residuos no tratados de alimentos (líquidos).
- 12) Vidrio y desechos de vidrio.

anexo3
GUÍA de BUENAS
PRÁCTICAS EN
la LIMPIEZA
y desinfección de
VEHICULOS de
TRANSPORTE de HARINAS
por CARRETERA

A continuación, se detallan las labores principales que se deben llevar a cabo en los centros de limpieza:

- 1.** El personal del centro de limpieza y desinfección deberá estar formado y capacitado en las tareas que vaya a desempeñar.
- 2.** La dirección normal de los medios de transporte se realizará en un único sentido de la marcha desde la zona sucia a la zona limpia; prohibiéndose la marcha en sentido contrario en cualquier momento.
- 3.** Se deberá proceder a la limpieza en seco, eliminando toda la materia sólida mediante barrido y raspado de cualquier materia orgánica o sólida que se encuentre en el vehículo con especial atención a juntas, compuertas, etc., que se depositará en una zona específica, cubierta o no, para su posterior eliminación o aprovechamiento.
- 4.** La limpieza en seco debe realizarse siempre comenzando por el punto más alto del vehículo y acabando por el más bajo.
- 5.** La limpieza húmeda se realizará utilizando agua potable según Real Decreto 140/2003. Recomendándose el uso de agua caliente a presión.

anexo3

- 6.** Utilización, cuando proceda, de detergentes de calidad alimentaria (exigencia certificado).
- 7.** Se procederá al aclarado del detergente.
- 8.** Recogida y depuración de aguas de lavado residuales.
- 9.** Posibilidad de secado (en un futuro breve).
- 10.** Las partes exteriores del vehículo y que no tengan contacto con la mercancía, no necesitarán una limpieza y desinfección tan exhaustiva aunque si deberán utilizar productos autorizados para uso alimentario a fin de evitar contaminaciones cruzadas con productos no autorizados para este uso.
- 11.** Una vez terminadas las operaciones, se procederá a cubrir, en su caso, la caja con la lona para impedir contaminaciones del ambiente o de animales (aves, roedores, etc).
- 12.** Registro de limpieza efectuada (a archivar por el lavadero) en el conste el operario que ha comprobado la última carga, lavado e inspeccionado el camión y los detergentes aplicados.
- 13.** Emisión del certificado de lavado, que deberá entregarse al transportista.



anexo4
reglamentación
DETRANSPORTEde
HARINA

NORMATIVA DE REFERENCIA

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria).
- Reglamento (CE) nº 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de enero de 2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
- Reglamento nº 767/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de julio de 2009, sobre la comercialización y la utilización de los piensos, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1831/2003 y se derogan las Directivas 79/373/CEE del Consejo, 80/511/CEE de la Comisión, 82/471/CEE del Consejo, 83/228/CEE del Consejo, 93/74/CEE del Consejo, 93/113/CE del Consejo y 96/25/CE del Consejo y la Decisión 2004/217/CE de la Comisión.

© 2009 AFOEX

**Asociación Nacional de Empresas para el Fomento de las
Oleaginosas y su Extracción - AFOEX**

Diego de León, 54 - 28006 Madrid
Telf. 91 563 10 33 - Fax 91 561 59 92
afoex@afoex.es - www.afoex.es

Diseño y arte final

© **Editorial Agrícola Española S.A.**

Caballero de Gracia, 24, 3º izda. - 28013 Madrid
Telf. 91 521 16 33 - Fax 91 522 48 72
administracion@editorialagricola.com

DEPÓSITO LEGAL: M-48321-2009



cofinanciado por:

