

El sistema de extensión de Penn State está ayudando a que los productores de frutas y vegetales, procesadores de alimentos para consumo humano y los fabricantes de alimentos para consumo animal se adapten a los nuevos estándares regulatorios requeridos bajo la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) del año 2011.

Norma final para el transporte sanitario de alimentos para el consumo humano y animal



La norma establece los requisitos para que los *shippers*, expedidores, proveedores de transporte, transportistas de vehículos motorizados o ferroviarios y los destinatarios involucrados en el transporte de alimentos para el consumo humano y animal utilicen prácticas sanitarias que garanticen la inocuidad de estos alimentos.

Los requisitos de esta norma no aplican para el transporte aéreo o en barco debido a las limitaciones de la ley.



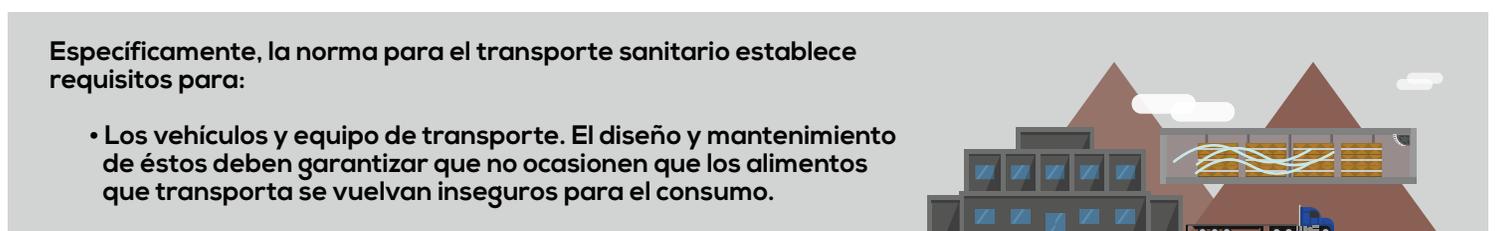
Riesgos para la inocuidad de los alimentos



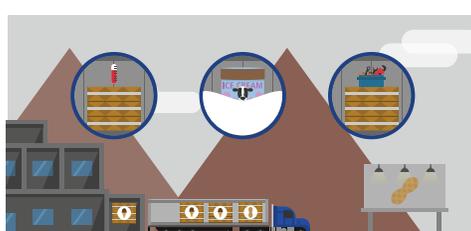
El objetivo de la norma es prevenir las prácticas que ocasionen riesgos para la inocuidad de los alimentos durante el transporte, tales como la refrigeración inadecuada, la limpieza incorrecta de los vehículos entre las diferentes cargas y las fallas en la protección adecuada de los alimentos.

Específicamente, la norma para el transporte sanitario establece requisitos para:

- Los vehículos y equipo de transporte. El diseño y mantenimiento de éstos deben garantizar que no ocasionen que los alimentos que transporta se vuelvan inseguros para el consumo.



- Las operaciones de transporte. Las medidas tomadas durante el transporte para garantizar la inocuidad de los alimentos como el control de las temperaturas, evitar que los alimentos listos para el consumo entren en contacto con alimentos crudos, la protección contra la contaminación proveniente de artículos no alimenticios y la protección de los alimentos contra el contacto cruzado.



- La capacitación. La capacitación del personal de transporte sobre las prácticas sanitarias de transporte y la documentación de dicha capacitación.



- Registros. El mantenimiento de los registros, procedimientos escritos, convenios y capacitación.



Para obtener más información por favor visite extension.psu.edu/fsma.

Este programa fue desarrollado por Food Safety CTS, LLC para la Universidad Penn State.



Los programas de extensión e investigación del colegio de ciencias agrícolas de la universidad Penn State (Penn State College of Agricultural Sciences) están parcialmente financiados por los condados de Pennsylvania, el Estado de Pennsylvania y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Esta publicación está disponible, a solicitud, en formatos alternativos.

La Universidad Estatal de Pennsylvania (Pennsylvania State University) es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades y acción afirmativa y se compromete a proporcionar oportunidades de trabajo a todos los solicitantes calificados sin importar su raza, color, religión, edad, género, orientación sexual, identidad de género, nacionalidad de origen, discapacidad o condición de veterano protegido.