



madrid
salud

**Departamento Inspección Central, Aguas de
Consumo y Transporte Alimentario
Subdirección General de Salud Pública**

Informe

Número:

Inf20022

Informe:

**Operaciones de limpieza y desinfección de
vehículos y contenedores empleados en el
transporte de alimentos**

20/05/2020

INFORME
FECHA: 20/05/2020

Número	
Inf20022	
Asunto:	
Operaciones de limpieza y desinfección de vehículos y contenedores empleados en el transporte de alimentos.	

Con motivo del próximo inicio de la actividad de venta de alimentos en los mercadillos de la ciudad de Madrid, se ha formulado consulta relativa a las prácticas correctas de limpieza y desinfección de los vehículos utilizados para el transporte de dichos alimentos.

En primer lugar, la **Ley 14/1986**, de 25 de abril, **General de Sanidad** establece en el artículo 42 como competencia de las corporaciones locales el control sanitario de la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humanos, así como los medios de su transporte.

El **Reglamento (CE) N° 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios establece en el capítulo IV del anexo II los requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria en relación al transporte.

En este informe se exponen, no de modo exhaustivo, los requisitos de limpieza y desinfección exigibles a los vehículos y contenedores utilizados en el transporte de alimentos.

En caso de ser necesario ampliar la información se puede consultar la **“Guía de normas de higiene para el transporte de productos alimenticios y requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC”** editada por la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Enlace: <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM017586.pdf>

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas:
 - No se permite la utilización de pavimentos de superficies absorbentes como el conglomerado de madera no revestido.
 - Las aberturas y huecos donde pueda acumularse suciedad deben ser sellados.
 - Los cajones isoterms no presentarán abolladuras o pérdidas de material de revestimiento que puedan comprometer su correcto funcionamiento.

2. Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otros productos que no sean productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
3. Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos:
 - En el caso de transportar materiales para el montaje de puestos de venta ambulante, deberán estibarse sin que afecten o contaminen los alimentos.
4. En las operaciones de limpieza y desinfección se aplicarán productos autorizados que cumplan su legislación de aplicación.
 - Para la limpieza y desinfección rutinaria de los vehículos y contenedores empleados en la distribución al por menor y realizada por los titulares de los mismos, se recomienda el siguiente protocolo de limpieza:

Hipoclorito de sodio al 0,1% durante un tiempo de exposición de 10 minutos. Esto supone una dilución de lejía común que contenga 20 ml de lejía común en 1 litro de agua. **Si las zonas son críticas la concentración pasará a 0.5%, que es una dilución de 100ml de lejía en 1 litro de agua, también durante 10 minutos**

- Para que se mantenga la acción desinfectante del hipoclorito es necesario que esta solución no lleve mucho tiempo preparada (prepararla en el momento) y que no esté expuesta a elevadas temperaturas o al sol ya que disminuye su capacidad oxidativa y por tanto desinfectante.

- No debe utilizarse lejía con agua caliente, ya que pueden generarse vapores, subproductos clorados, que pueden presentar efectos nocivos sobre la salud, ni mezclarse con otras sustancias químicas incompatibles.

Otros productos igualmente eficaces son:

Etanol (alcohol) al 62-71%,

Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada) al 0,5 %

En caso de utilizar otros productos desinfectantes verifique que son activos frente a virus (virucida), es decir que cuenten con registro como biocida del Ministerio de Sanidad. En caso de duda sobre el producto a utilizar consulte la lista de desinfectantes elaborada por el Ministerio de Sanidad:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

De acuerdo con la actualización de la lista de fecha 13/05/2020, los virucidas de la sección TP2 (desinfección de superficies y aérea, uso ambiental) destinados para su utilización por el público en general son

Nombre Comercial	Nº Registro Nacional	Sustancia Activa	Forma de aplicación
DESINFECTANTE CONEJO	18-20/40/90-05710	Hipoclorito sódico (cloro activo): 4.2%	Desinfección de contacto: superficies y equipos mediante lavado, rociado, bayeta o fregona e inmersión con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto
SANYTOL DESINFECTANTE HOGAR Y TEJIDOS	17-20/40/90-06255	Bifenil-2-ol: 0.4%, Etanol: 30.6%	Desinfección de contacto: superficies y tejidos, mediante pulverización del producto a unos 25 cm de distancia.
OX-VIRIN PRESTO AL USO	15-20/40/90-07783	Peróxido de hidrogeno: 0.2%, Acido peracético: 0.05%	Desinfección de contacto: Superficies y equipos mediante pulverización con el producto puro.
PASTILLAS DESINFECTANTES MULTIUSOS ORACHE	16-20/40/90-08341	Dicloroisocianurato sódico: 81%	Desinfección de contacto: superficies. Aplicar el producto diluido en agua mediante fregona
MULTIUSOS DESINFECTANTE BOSQUE VERDE	18-20/40/90-09613	Cloruro de didecildimetilamonio: 0.6%	Desinfección de contacto: Superficies mediante pulverización del producto puro, respetando los tiempos de contacto.
ALCOLAC PLUS	20-20/40/90-10352	Etanol: 75%	Desinfección de contacto: superficies y equipos por pulverización con el producto puro, respetando los tiempos de contacto.

- Los productos de la sección TP 4 (desinfección de materiales y equipos en contacto con alimentos/piensos, industria alimentaria) deben utilizarlos personal profesional, por lo que quedarán excluidos de su utilización los operadores alimentarios que no cuenten con personal formado convenientemente.
- La cabina del conductor ha de ser igualmente sometida a una limpieza y desinfección regular.
- Los conductores/repartidores deberán mantener una correcta higiene personal y disponer de productos de higiene de manos virucidas. Puede consultarse la sección TP1 (higiene humana) de la lista del Ministerio de Sanidad mencionada anteriormente.

CONCLUSIÓN:

- 1.- Los vehículos y contenedores deberán limpiarse y desinfectarse con productos virucidas autorizados.
- 2.- En el caso de transportar otros productos alimentarios u otro tipo de productos o materiales deberán estibarse con una separación efectiva y sin que puedan contaminar los alimentos.

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y
TRANSPORTE ALIMENTARIO
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA