

En este documento se exponen los requisitos básicos que deben de cumplirse para suministrar servicios de transporte a Anecoop S. Coop. Estos requisitos se pueden ver complementados con otros documentos.

El proveedor de servicios de transporte asegura que las labores realizadas no tienen una influencia negativa en la seguridad, calidad o legalidad de los productos transportados (la empresa contratada directamente por Anecoop S. Coop. es la responsable de que estas normas sean cumplidas en el caso de subcontrataciones), y para ello se compromete a:

Respecto a aspectos generales de calidad, seguridad alimentaria y defensa de los alimentos

- Establecer y poner en marcha programas y procedimientos de seguridad alimentaria basados en el principio del APPCC definido en el Codex alimentario, garantizando de esta forma un sistema de trazabilidad eficaz y la higiene de los alimentos (Reglamento. CE 852/2004).
- El transporte debe de estar limpio y en condiciones de higiene suficientes para garantizar que la carga no resultará contaminada (física, química o microbiológicamente).
- Se debe tener realizado y documentado un análisis de los peligros de la defensa del producto y una evaluación de los riesgos asociados (Food defense). Basada en esta evaluación, y basado en requisitos legales, el proveedor debe identificar las áreas críticas para la seguridad. Así mismo se deben tener definidas claramente las responsabilidades en este plan de defensa alimentaria.
- La empresa contratada deberá de remitir a Anecoop S. Coop. la documentación que justifique el cumplimiento de esta norma (plan de mantenimiento, registros limpieza y desinfección, registros temperaturas a la carga, registro temperaturas durante el transporte, etc.), en caso de que Anecoop S. Coop. lo solicite.

Respecto al vehículo:

- Implantar un programa de mantenimiento para todos los vehículos (incluidas las unidades de refrigeración). Los vehículos puestos a disposición para el transporte del producto se encuentran en buen estado técnico cumpliendo las normas de inspección técnica de vehículos (ITV).
- Los transportes refrigerados deben de ser capaces de mantener las temperaturas de los productos dentro de los límites especificados de temperatura.
- En caso de mercancías que requieran una temperatura de transporte determinada, se dispondrá de sensores de temperatura que registren los datos durante el transporte.
- Se llevará a cabo la calibración ajuste y verificación de los equipos de medida de control de la temperatura.

Respecto a las operaciones en el vehículo:

- En el interior de los vehículos de transporte deberá estibarse la carga de forma que se asegure convenientemente la circulación de aire.



- La carga deberá quedar firmemente sujeta al compartimiento, para evitar movimientos durante el traslado que perjudiquen la calidad del producto y evitar posibles accidentes del personal.
- Las operaciones de carga y descarga de los vehículos deben efectuarse tan rápidamente como sea posible, de tal forma que no se produzca una elevación de la temperatura de los productos que pueda afectar a su calidad.
- Durante la carga y descarga de la mercancía no se deberán tratar con brusquedad los pallets o envases individuales para evitar daños al producto por golpes, vibración o rotura.
- En caso de mercancías que requieran una temperatura de transporte determinada, se deberá asegurar un sistema de preenfriado antes del llenado y se verificará y documentará la temperatura en el interior del vehículo antes de proceder a la carga del mismo y durante el transporte.

Respecto a los conductores y trabajadores:

- El transportista/conductor cumplirá unas correctas condiciones higiénico sanitarias.

_____ en representación de
la empresa _____

Lugar y Fecha

Sello y firma