

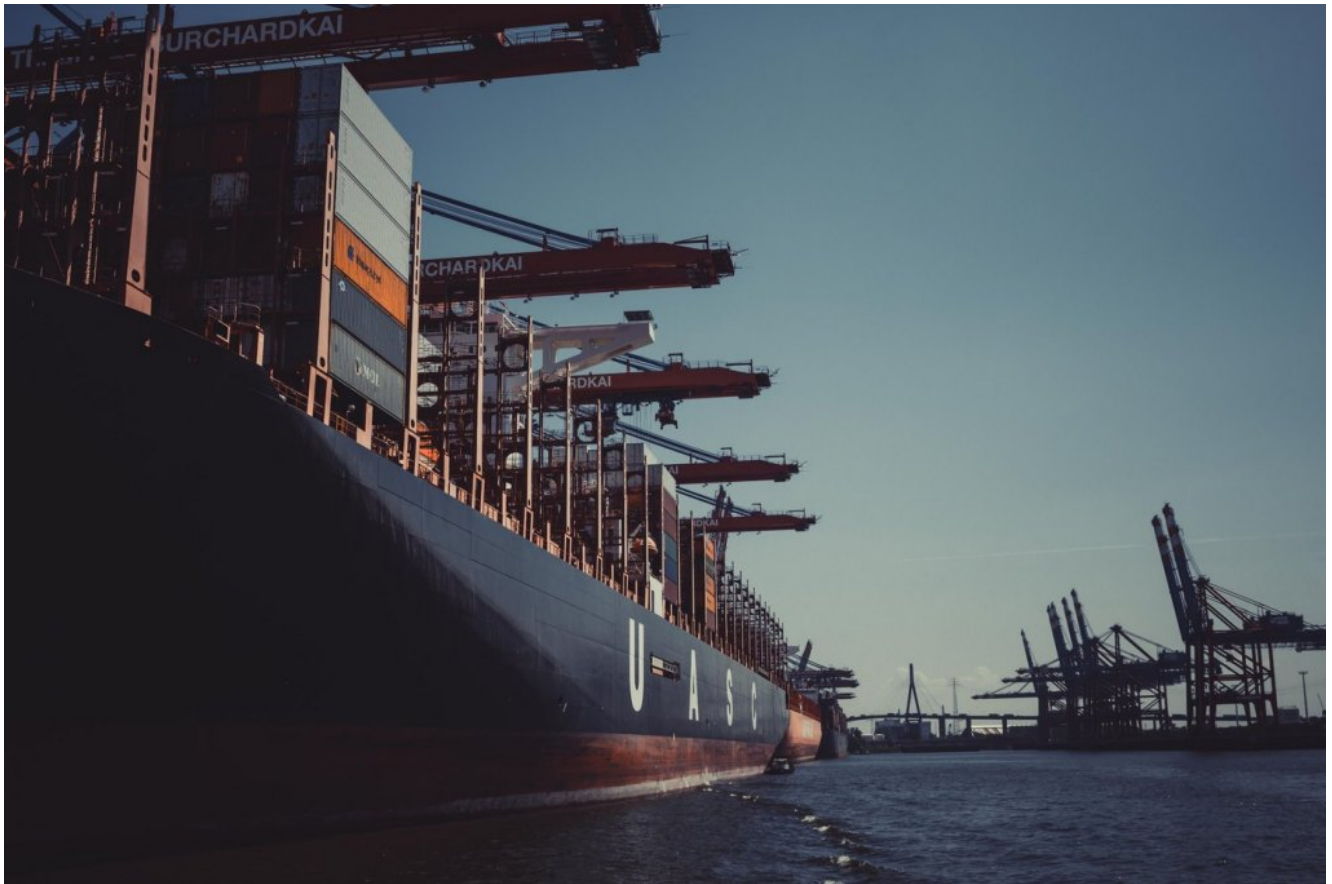
# **TRANSPORTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN SEGURA DE ALIMENTOS...RETO MUNDIAL**

**Por: Oscar Acosta QUÍMICO Y AUDITOR EN SEGURIDAD –  
ALIMENTARIA-Puerto Rico**

**Cada año una tercera parte de los alimentos que se producen en el mundo (1, 300 millones de toneladas) para el consumo humano se pierde o se desperdicia mientras que casi mil millones de personas padecen de hambre. La contaminación de alimentos crea una enorme carga económica y social sobre las diferentes naciones del mundo.**

Esta es la responsable de más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta condiciones cancerosas. Se estima que cada año enferman 600 millones de personas y mueren 420, 000. El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidades suficientes es fundamental para mantener una vida saludable, por ende, la transportación y distribución sanitaria como eslabón importante de la cadena alimenticia es tema de alta prioridad en las diferentes naciones.

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) por ejemplo, finalizó recientemente su nueva reglamentación alimentaria, Transportación Sanitaria de Alimentos para Personas y Animales. Esta establece criterios tales como refrigeración adecuada de alimentos, limpieza adecuada de vehículos entre cargas y protege adecuadamente los alimentos durante el transporte. La misma tiene como objetivo primordial la prevención y será efectiva el 6 de junio de 2016.



Otro país que mostró su compromiso con la seguridad alimentaria fue China. Esta estableció una nueva reglamentación, la cual fue publicada por la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de China en octubre 2015. Entre los cambios más destacados se encuentran la inclusión del transporte y del almacenamiento y el aumento en las sanciones administrativas, civiles y penales por violaciones de la misma.

*Cada año una tercera parte de los alimentos que se producen en el mundo (1, 300 millones de toneladas) para el consumo humano se pierde o se desperdicia mientras que casi mil millones de personas padecen de hambre*

La manipulación de alimentos durante la carga, descarga, transportación y distribución no debería constituir un riesgo de contaminación, ni debería ser causa del deterioro de los mismos si todos tuviéramos consciente de sus consecuencias. El costo económico mundial por la

pérdida y el desperdicio de alimentos se calcula en 750,000 millones de dólares al año sin contar el grave daño a los recursos naturales.

Los vehículos de transporte; aviones, barcos, trenes, camiones o cualquier vehículo que se utilice con este propósito debe diseñarse y construirse con el objetivo de preservar y no contaminar los alimentos. De igual manera, es importante el cuidado mediante la limpieza, la desinfección, la separación de diferentes alimentos y productos no alimenticios. La temperatura, humedad y otras condiciones importantes deben controlarse y monitorearse durante todo el transporte. Los productos refrigerados y congelados deben transportarse a 4°C (39°F) y -18°C (-0,4°F) o menos respectivamente. En el caso de los productos congelados se puede tolerar hasta -12°C (10°F) durante el proceso de la recepción.



Es responsabilidad del manufacturero evaluar si el transporte es adecuado para los alimentos que manufactura, contemplando las siguientes

medidas entre otras:

1.-Inspeccionar el vehículo antes de su salida y la recepción para garantizar que esté libre de contaminación.

2.-El transportista debe implementar un programa de Buenas Prácticas Manufactura y Buenas Prácticas de Manipulación y Transporte de Alimentos. El manufacturo puede y debe exigir la implementación de los mismo como condición para negociar con la empresa de transporte.

3.-Los vehículos deben ser cargados, organizados y descargados de tal manera que eviten la contaminación y daños a los alimentos transportados.

4.-Los camiones tanque deben ser diseñados y contruidos para permitir el drenaje completo. En adición debe contar con un programa de limpieza y desinfección entre cargas para evitar la contaminación.

Con el fin de cumplir estas expectativas, es necesario identificar las circunstancias que puedan traer peligro significativo a la salud con un método apropiado como, por ejemplo, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) o un método de Análisis de Peligro y Control Preventivos Basado en Riesgo (HARPC Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls).





Uno de los retos más grandes en nuestros tiempos es la producción y distribución de alimentos inocuos. El aumento de controles y creciente demanda de los clientes ha hecho que los productores/manufactureros de alimentos, adopten sistemas de calidad para satisfacer los nuevos requisitos. Como resultado, numerosos países han desarrollado reglamentaciones nacionales e internacionales.

Tenemos que educarnos cada vez más y crear más conciencia del impacto que esta situación tiene sobre nuestro planeta y sobre nuestra gente. Somos una sola raza y tenemos la obligación de preservarla. Aprendamos a vivir en armonía con nuestro planeta y con nosotros mismos.