

Formato N° 02: Check List - Vehículos de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos

I. Datos de la Persona y/o Empresa
(1) Persona Natural
(2) DNI N°: _____
(3) Nombres y Apellidos: _____
(4) Persona Jurídica
(5) RUC N°: _____
(6) Razón Social: _____
(7) Domicilio legal Av./Calle/Jr. N°: _____
(8) Dirección de la Empresa Av./Calle/Jr. N°: _____

II. Del Vehículo		
(9) DNI N°: _____		
(10) Nombres y Apellidos del conductor: _____		
(11) Número de Tarjeta de Identificación Vehicular: _____		
(12) N° de Placa: _____	(13) Categoría/Clase: _____	
(14) Modelo: _____	(15) Marca: _____	
Tipo de Combustible	Dimensiones del Vehículo	
(16) Gasolina <input type="checkbox"/>	(20) Largo (m): _____	
(17) Diésel <input type="checkbox"/>	(21) Ancho (m): _____	
(18) Gas <input type="checkbox"/>	(22) Alto (m): _____	
(19) Otro (especificar) <input type="checkbox"/>	(23) Peso Bruto (TM): _____	
_____	(24) Carga Útil (Kg/TM): _____	
Clase del Vehículo		
(25) Isotermo <input type="checkbox"/>	(26) Refrigerante <input type="checkbox"/>	(27) Frigorífico <input type="checkbox"/>
(28) Baranda de Metal <input type="checkbox"/>	(29) Baranda de Madera <input type="checkbox"/>	(30) Furgón <input type="checkbox"/>
(31) Otro (especificar) <input type="checkbox"/>	_____	

Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.1 Documentación				
a	Se identificó el vehículo adecuadamente (tarjeta de propiedad, D.N.I. del conductor, Licencia de conducir, Guía de remisión o comprobante de pago).			
6.1.1 Verificación Externa				
a	La documentación presentada corresponde al vehículo.			
6.2 Condiciones generales del vehículo				
6.2.1 Superficie interna del vehículo				
a	Vehículos limpios, libres de materiales ajenos a la carga (hongos, óxidos, materiales putrefactos, presencia de plagas).			
b	Los vehículos se encuentran libres de olores.			
c	Las superficies internas del contenedor (pisos, paredes y techos), están fabricados con materiales fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.			
d	El contenedor no contiene aristas o puntas que pongan en riesgo los alimentos agropecuarios primarios y piensos, o a los operarios			
e	La unidad está diseñada de tal manera que evita fugas de residuos líquidos del contenedor, de corresponder.			
6.2.2 Materiales y equipos auxiliares				
a	Los materiales y equipos auxiliares de carga y descarga se guardan fuera del contenedor.			
6.2.3 Iluminación (De corresponder)				
a	Hay una adecuada iluminación dentro del contenedor con luminarias protegidas.			

Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.2.4 Equipos de refrigeración (De corresponder)				
a	Presentan registros de temperatura y mantenimiento/calibración.			
6.2.5 Limpieza y desinfección de vehículos				
a	Se encuentra limpios, lavados desinfectados y exentos de olores. Procedimiento registrado.			
b	Utilizan desinfectantes autorizados.			
6.3 Manipulador				
6.3.1 Carnet sanitario o certificado médico				
a	El personal cuenta con carnet sanitario o certificado médico.			
6.3.2 Vestimenta del personal				
a	El personal involucrado en la carga y descarga utiliza vestimenta adecuada y limpia.			
6.3.3 Estado de salud del personal				
a	El personal se encuentra en buen estado de salud.			
6.3.4 Hábitos y costumbres				
a	El personal del transporte presenta buenos hábitos de higiene.			
6.4 Carga de los alimentos agropecuarios primarios y piensos				
6.4.1	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados provienen de establecimientos con Autorización Sanitaria.			
6.4.2	Los alimentos agropecuarios primarios y piensos son transportados en recipientes que protejan de contaminantes y eviten su deterioro.			
6.4.3	Los alimentos se encuentran acondicionados adecuadamente evitando su deterioro.			

Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
6.4.4 Contaminación cruzada				
a	Evita transportar carcasas con carnes congeladas.			
b	Evita transportar carcasas con carnes refrigeradas.			
c	Evita transportar productos congelados sin envasar con productos refrigerados.			
d	Evita transportar alimentos de origen animal con alimentos de origen vegetal.			
e	Evita transportar alimentos agropecuarios primarios y piensos con productos hidrobiológicos.			
f	Evita transportar alimentos agropecuarios y piensos con productos químicos, combustibles, plaguicidas u otros que pongan en riesgo la inocuidad.			
g	Evita transportar personas en el contenedor de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.			
6.4.5 Alimentos de Origen Animal				
a	Los vehículos que transportan productos o subproductos cárnicos, son isotérmicos, refrigerado o frigoríficos.			
b	En el caso de transporte de huevos, se utilizan vehículos de baranda de metal, de madera o furgón.			
c	Las condiciones del transporte de subproductos de origen animal se realizan en envases que mantengan en forma adecuada las condiciones físicas y organolépticas de los subproductos.			
d	Los productos cárnicos durante su transporte no toman contacto con el piso.			

Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
e	El transporte de carne de aves se realiza en envases adecuados que aseguran la inocuidad del alimento.			
f	Los vehículos de transporte de carnes, cuyo trayecto es mayor a dos horas mantienen la cadena de frío.			
6.4.6 Alimentos de Origen vegetal				
a	Los vehículos que transportan alimentos de origen vegetal, son isotérmicos, refrigerados, de baranda de metal, de madera o furgón.			
b	Existe separación entre el piso y los productos evitando el contacto con el piso del vehículo.			
c	Las frutas y hortalizas frescas se transportan en envases de fácil higienización evitando su deterioro y contaminación.			
d	Los tubérculos y granos son transportados en sacos de polipropileno evitando el contacto con el piso y las paredes del contenedor.			
e	Se acondiciona el vehículo para minimizar los efectos ocasionados por la exposición al ambiente (calor, humedad, deshidratación u otro).			
6.4.7 Piensos				
a	Los vehículos que transportan piensos elaborados, son isotérmicos, de baranda de metal, de madera o furgón.			
b	Existe separación entre el piso y los piensos durante el transporte.			
c	Los piensos se transportan en envases de fácil higienización evitando su deterioro y contaminación.			

Inspección Sanitaria a los vehículos de alimentos agropecuarios primarios y piensos		Cumple		Observaciones
		Si	No	
d	Los piensos son transportados en sacos de polipropileno evitando el contacto con el piso y las paredes del contenedor.			

<p>_____</p> <p>Firma del Inspector Sanitario</p> <p>Apellidos:</p> <p>Nombres:</p> <p>DNI N°:</p>
--