

# MEDIDAS DE HIGIENE EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS



Formación productiva alternativa,  
apoyo para la erradicación de la  
pobreza en poblaciones vulnerables  
de Nicaragua con enfoque de  
emergencia sanitaria.





## Tema: Medidas de Higiene en el Transporte de Alimentos

Módulo: Gestión,  
empaqué y distribución,  
de alimentos  
en situación de  
emergencia sanitaria

## Unidad: Medidas y estrategias de seguridad para el transporte de alimentos.

### Objetivo:

- Sensibilizar respecto a la importancia de implementar medidas de higiene en el transporte de alimentos.
- Fomentar buenas prácticas de higiene para la comercialización de alimentos inocuos.

---

### Tema: Medidas y estrategias de seguridad para el transporte de alimentos

---

- Los vehículos de transporte, al momento de la carga, deben estar totalmente limpios, desinfectados y secos.
- Llevar siempre una mascarilla y preferiblemente gafas, las cuales las deberá utilizar cuando esté en contacto con otras personas.
- Evitar el contacto cercano con otras personas.
- Lavar frecuentemente las manos con agua y jabón, durante 30 segundos.
- Usar ropa exclusiva para realizar el viaje.
- No dar la mano al saludar.
- Evitar tocarse la boca, ojos y nariz.
- Los productos cárnicos, lácteos y derivados, que así lo requieran para su conservación, deben transportarse en refrigeración.
- Los alimentos perecederos que no requieren de refrigeración deben transportarse debidamente cubiertos.
- Evitar la manipulación de alimentos.
- Los productos deberán transportarse protegidos de la intemperie y, cuando



corresponda, refrigerados para impedir su contaminación o deterioro.

- Los medios de transporte y contenedores deben estar limpios y desinfectados previo a su uso.
- Los alimentos no podrán estar en contacto directo con el piso del vehículo, para lo que se dispondrá de recipientes que eviten los riesgos de contaminación o deterioro de productos.
- El producto no será arrojado, golpeado, presionado o frotado.
- Durante la carga y descarga de la mercadería no se deberán tratar con brusquedad los envases individuales para evitar daños al producto por golpes, vibración o rotura.
- La carga deberá quedar firmemente sujeta o sostenida al compartimiento, para evitar movimientos durante el traslado.
- No se deberán transportar junto con las frutas productos no alimenticios que puedan contaminarlas con olores extraños o residuos tóxicos o cualquier sustancia que implique un riesgo para la salud que afecte la calidad de los alimentos.

Fuentes: - Medidas de bioseguridad en Ecuador para proteger la fitosanidad, zoonosidad y la inocuidad alimentaria ante la emergencia sanitaria por el COVID 19. Quito, 14 de abril de 2020.

- Protocolo para la higiene de alimentos en establecimientos de Expendio (año 2020)

- Fao.org