

Almacenamiento y Transporte

Contenedores y Palés

Los contenedores que no se usen se deben almacenar y proteger de la contaminación de plagas, los excrementos de aves, la suciedad y el agua. Cuando se los almacene, en el interior o el exterior, se los debe cubrir para su protección.

Todos los palés y contenedores empleados para las sandías deben mantenerse limpios o higienizados. Los contenedores se deben resguardar de la exposición al suelo del campo. Se debe incorporar un sistema para reparar, limpiar y desinfectar los contenedores y palés.

Control de la Temperatura / Almacenamiento

Las instalaciones de almacenamiento se deben limpiar en forma regular o según sea necesario para minimizar el polvo del ambiente y demás contaminantes que se encuentran en el aire. Todos los desechos visibles y los elementos innecesarios se deben eliminar en forma oportuna.

Los sistemas de refrigeración se deben mantener periódicamente y se los debe conservar en buenas condiciones de funcionamiento. Los registros de conservación del producto ayudarán a verificar que las salas se mantengan a temperatura adecuada. Se deben calibrar los termómetros en forma regular para lograr precisión y dichos controles se deben documentar.

Transporte / Carga

El personal debe hacer todo lo posible para asegurarse de que los camiones o remolques estén limpios, libres de olores desagradables y que, en general, se encuentren en buenas condiciones. Las unidades de refrigeración se deben calibrar periódicamente y las sandías se deben enviar sólo con frutas y hortalizas. Las lonas de las unidades de refrigeración deben estar en buenas condiciones, sin rasgaduras u orificios; además, se las debe afirmar en forma segura a la unidad y al remolque. Se debe llevar un registro que indique que los camiones fueron controlados antes de la carga. Los requisitos de temperatura de los productos durante el envío se deben asentar en el conocimiento de embarque. El remolque debe tener la temperatura adecuada antes de procederse a la carga. Las unidades de refrigeración no están diseñadas para bajar la temperatura sino para mantenerla.

En el “Manual de Seguridad Alimentaria del Cultivador” se debe incluir una política corporativa en la cual se explique cómo se cargan los remolques para minimizar el daño al producto.

Ejemplo: Procedimiento para minimizar el daño a las sandías. Los palés se aseguran con abrazaderas después de cargar el camión.

Las condiciones sanitarias se deben evaluar cuando se transporte y manipule el producto. Los transportistas deben mantener las sandías alejadas de las fuentes de patógenos, provenientes o no de los alimentos, para ayudar a evitar la contaminación.

Consideraciones Generales:

- Los trabajadores que carguen y descarguen las sandías deben emplear prácticas de saneamiento e higiene personal.
- Los compradores de productos agrícolas, inspectores y demás personas involucradas también deben aplicar buenas prácticas de higiene, tales como lavarse cuidadosamente las manos antes de inspeccionar las sandías.

Los operadores de todas las fases de la cadena de transporte de sandías deben ayudar a garantizar el cumplimiento de las medidas de saneamiento para los vehículos y remolques.

- Inspeccione los vehículos y cajas para el transporte a fin de controlar la limpieza y los olores antes de cargar las sandías.
- Mantenga limpios los vehículos y sepa en qué se los utilizó antes de la carga.
- Conserve las temperaturas adecuadas para asegurar la calidad y seguridad de las sandías.
- Asegúrese de que los transportistas sean conscientes de los requisitos de temperatura para el producto. Si fuera posible, evite el transporte de cargas mezcladas, en particular, con productos que puedan tener requisitos de temperaturas más bajas (menos de 41 °F).
- Utilice camiones y cajas para el transporte que puedan minimizar el daño a las sandías.
- Cargue las sandías de modo que se disminuya el daño físico y se maximice el flujo de aire frío. Estos factores pueden ayudar a reducir la posibilidad de contaminación durante el transporte.