

CONTROL DEL TRANSPORTE ALIMENTARIO

VEHICULO	MARCA IDENTIFICACION MARCA IDENTIFICACION	TEMPERATURAS (°C)		
		REFRIGERANTE	FRIGORIFICO	CALORIFICO
ISOTERMO NORMAL	IN			
ISOTERMO REFORZADO	IR			
REFRIGERANTE NORMAL CLASE A	RNA	< 7° C	12 – 0 ° C	> 12° C
REFRIGERANTE REFORZADO CLASE A	RRA	< 7° C	12 – 0 ° C	> 12° C
REFRIGERANTE REFORZADO CLASE B	RRB	< -10 ° C	12 a -10 °C	> 12° C
REFRIGERANTE REFORZADO CLASE C	RRC	< -20° C	12 a -20°C	
REFRIGERANTE NORMAL CLASE D	RND	< 0° C	< 0°C	
REFRIGERANTE REFORZADO CLASE D	RRD	< 0° C	< 0°C	
FRIGORIFICO NORMAL CLASE A	FNA	< 7° C	12 – 0 ° C	> 12° C
FRIGORIFICO REFORZADO CLASE A	FRA	< 7° C	12 – 0 ° C	> 12° C
FRIGORIFICO REFORZADO CLASE B	FRB	< -10 ° C	12 A -10 °C	> 12° C
FRIGORIFICO REFORZADO CLASE C	FRC	< -20° C	12 a -20°C	
REFRIGERANTE NORMAL CLASE D	FND	< 0° C	< 0°C	
FRIGORIFICO REFORZADO CLASE D	FRD	< 0° C	< 0°C	
FRIGORIFICO REFORZADO CLASE E	FRE		< -10°C	
FRIGORIFICO REFORZADO CLASE F	FRF		< -20°C	
CALORIFICO NORMAL CLASE A	CNA	< 7° C	12 – 0 ° C	> 12° C
CALORIFICO REFORZADO CLASE A	CRA	< 7° C	12 – 0 ° C	> 12° C
CALORIFICO REFORZADO CLASE B	CRB	< -10 ° C	12 A -10 °C	> 12° C

PRODUCTOS	REFRIGERACION/CONGELACION	COMIDAS PREPARADAS	
Alimentos congelados	< -18 °C	Congelados	Transporte polivalente alimentos refrigerados: <4°C
Carnes y productos cárnicos	0 – 7°C	Refrigerados según consumo en menos/más de 24h	
Pescado y marisco	0 – 3°C	Comidas calientes	
lácteos	0 – 8°C		
Frutas y verduras	< 10°C		

CONTROL DEL VEHICULO

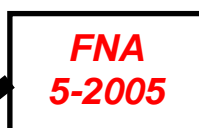
ESTADO DE CARGA

PRACTICAS H-S TRASPORTISTA

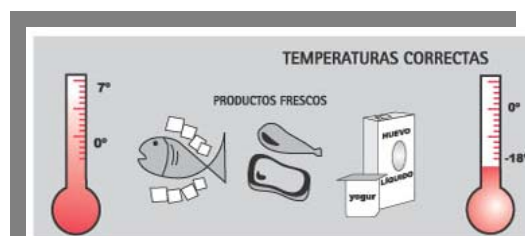
TRANSPORTE ADECUADO



LIMPIEZA /
DESINFECCION



TEMPERATURA

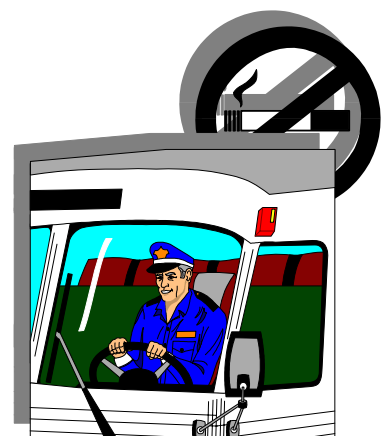


ESTIBA
ADECUADA



DESCARGA RAPIDA

PRODUCTOS ADECUADOS



CERTIFICADO DE MANIPULADOR
DE ALIMENTOS

