

Codi fitxa 22.0	TRANSPORT DE PRODUCTES ALIMENTARIS A TEMPERATURA REGULADA PER A AUTOVENDA I REPARTIMENT
Definició de l'activitat:	
<ul style="list-style-type: none">▪ Transport realitzat en els nuclis urbans mitjançant vehicles que retornen sistemàticament a la seva base d'origen en un termini de 24 hores:<ul style="list-style-type: none">○ Autoventa: efectuant actes de venda i facturació a clients.○ Repartiment: lliurament de mercaderies a través d'albarans preestablerts.▪ El pes màxim dels vehicles no serà superior a 8 tones i els recorreguts màxim diari haurà de ser inferior a 200 quilòmetres.▪ Queden exclosos els camions venda dedicats a la venda ambulat que es regiran per les normes que regulen la venda ambulat.▪ Classes de vehicles:<ul style="list-style-type: none">○ Isoterm: proveït d'aïllament tèrmic.○ Refrigerat: proveït d'aïllament tèrmic i d'una font de fred (gel hídric, plaques eutèctiques, gel carbònic o gasos líquats).○ Frigorífic: proveït d'aïllament tèrmic i d'un dispositiu de producció de gel individual o col·lectiu per varis vehicles de transport.○ Calorífic: proveït d'aïllament tèrmic i d'un dispositiu de producció de calor.	
Normativa general	
<ul style="list-style-type: none">▪ Reial Decret 640/2006, de 26 de maig▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell▪ Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer	
Normativa sanitària específica	
<ul style="list-style-type: none">▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, capítol IV de l'annex II (DOUCE L 139, 30/04/2004).<ul style="list-style-type: none">○ I les seves afectacions▪ Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions (BOE núm. 65 de 16/03/2000).	

- I les seves afectacions

Les temperatures exigides per al transport de cada tipus de productes alimentaris es troben exposades a les seves respectives Reglamentacions tecnicosanitàries.

Condicions higienicosanitàries

- Els receptacles de vehicles o contenidors utilitzats per transportar els productes alimentaris:
 - S'hauran de mantenir nets i en bon estat.
 - Han d'estar dissenyats i construïts, en cas necessari, de manera que permetin una neteja o desinfecció adequades
 - No s'han d'utilitzar per transportar més que productes alimentaris quan aquests puguin ser contaminats per un altre tipus de càrrega.
- Quan s'usin vehicles o contenidors per al transport de qualsevol altra cosa a més de productes alimentaris, o per al transport de diferents tipus de productes alimentaris a la vegada, ha d'haver, en cas necessari, una separació efectiva dels productes.
- Els productes alimentaris carregats en receptacles de vehicles o en contenidors s'hauran col·locar i protegir de manera que es redueixi al mínim el risc de contaminació.
- Quan sigui necessari, els receptacles de vehicles o contenidors utilitzats per al transport de productes alimentaris hauran de ser capaços de mantenir els productes alimentaris a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura.

Altres condicions específiques

- Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITVE).
- El control del transport alimentari dins del municipi correspon a l'Ajuntament.