

Objetivo:	Garantizar la calidad y seguridad de los alimentos controlando el riesgo de contaminación por patógenos en los vehículos de transportación de reparto.
Personal del área:	Conductor(es) de los vehículo(s) y otro personal que ejecute tareas de carga y tenga acceso a los vehículos de transportación de productos.
Frecuencia:	Semanalmente, o más frecuentemente si es necesario.
Materiales:	<p><i>Lista de limpieza de vehículos, Lista de inspección de vehículos, plumas.</i></p> <p><i>El SOP para la preparación de la solución desinfectante con cloro o un producto desinfectante comprado con etiqueta.</i></p> <p>Agua potable*, escoba, un cepillo para fregar/esponja(s), jabón, una manguera con boquilla, toalla(s) de tela o papel, bolsas para basura, una botella con rociador, una cubeta, equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés) como guantes, delantal y protector para ojos.</p> <p>Todo el equipo de limpieza debe desistnarse únicamente para este uso. Evite la contaminación cruzada con otras áreas de la instalación. Los químicos de limpieza deben guardarse en envases a prueba de derrames y adecuadamente etiquetados.</p>
Procedimientos:	<p><i>Area de carga interior</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estacione el vehículo en un área donde el agua usada para limpiarlo no contamine las áreas adyacentes. 2. Retire todos los artículos del área de carga del vehículo. 3. Barra cualquier desperdicio o tierra con una escoba. 4. Use una esponja limpia, jabón y agua potable para limpiar la zona de carga del vehículo. 5. Use una manguera con una boquilla para enjuagar la zona de carga con agua limpia y eliminar residuos del detergente usado en el paso anterior. Use el SOP sobre cómo preparar una solución desinfectante con cloro o si usa un producto desinfectante comprado, siga cuidadosamente las instrucciones de la etiqueta. 6. Use guantes, protección para los ojos y un delantal de plástico mientras mezcle la solución desinfectante. 7. Use una botella con rociador para aplicar la solución desinfectante a todas las superficies interiores del área de carga. Ponga atención especial a grietas, ranuras y áreas cercanas a aperturas. Limpie cualquier exceso. Todos los pasos de limpieza deben enfocarse en limpiar “primero arriba y abajo al último”. 8. Permita que el vehículo se seque al aire. <p><i>Cabina interior:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retire todos los artículos de la cabina del vehículo. 2. Aspire el interior, incluyendo debajo de los tapetes. 3. Use un trapo limpio/cepillo para fregar, limpie las superficies duras del interior del vehículo. Ponga atención especial a grietas, ranuras y áreas cercanas a aperturas. 4. Use una botella con rociador para aplicar la solución desinfectante (como se describe arriba) a todas las superficies. Limpie cualquier exceso.

	<p>5. Todos los pasos de limpieza deben enfocarse en limpiar “primero arriba y abajo al último”.</p> <p>6. Permita que el vehículo se seque al aire.</p> <p><i>Exterior del vehículo:</i></p> <p>1. Si lo necesita, lave el exterior del vehículo con agua y jabón.</p>
Supervisión:	<p>1. El personal a cargo de limpiar el vehículo debe anotar sus iniciales y la fecha en la <i>Lista de limpieza de vehículos</i>.</p> <p>2. El conductor del vehículo debe inspeccionar visualmente el interior del vehículo antes de cargar los productos y anotar sus iniciales y la fecha en la <i>Lista de inspección del vehículo</i>.</p>
Acción correctiva:	<p>1. Si la limpieza del vehículo no cumple con los estándares, el conductor del vehículo debe tomar una acción correctiva e indicar dicha acción(es) en la <i>Lista de inspección del vehículo</i>. La acción correctiva puede incluir limpieza de un área, limpieza profunda o usar un vehículo de entrega diferente.</p> <p>2. Los productos afectados por el incumplimiento en los estándares del protocolo de limpieza deben ser inspeccionados y desechados de ser necesario.</p> <p>3. El gerente general determinará si se requiere un reentrenamiento en los procedimientos de limpieza de vehículos.</p> <p>4. El reentrenamiento debe ser documentado en la <i>Lista de entrenamiento de empleados junto con las iniciales de la persona afectada</i>.</p>
Verificación:	<p>1. El gerente general debe revisar y anotar sus iniciales semanalmente en la <i>Lista de limpieza de vehículos</i> y <i>Lista de inspección de vehículos</i>.</p> <p>2. Si ocurren acciones correctivas, el supervisor revisará los pasos de la acción correctiva en un lapso de siete días y volverá a revisarlos según sea necesario.</p>
Mantenimiento de registros:	Copias impresas de las listas se guardarán en el archivero de la oficina.

* El agua potable se define como aquella que cumple con los estándares para propósitos de consumo del estado o la autoridad local con jurisdicción o que cumple con los estándares prescritos por la U.S. Environmental Protection Agency's National Primary Drinking Water Regulations (40 CFR 141).

Reconocimientos:

Erin DiCaprio, M.S., Ph.D., Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Thais Ramos, M.S., Ph.D., Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis

Gwenaël Engelskirchen, Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D., Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un sustituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.