

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 desistinarse 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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Si lo necesita, lave el exterior del vehículo con agua y jabón.
Supervisión:	<ol style="list-style-type: none"> 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>. 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>.
Acción correctiva:	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Los productos afectados por el incumplimiento en los estándares del protocolo de limpieza deben ser inspeccionados y desechados de ser necesario. 3. El gerente general determinará si se requiere un reentrenamiento en los procedimientos de limpieza de vehículos. 4. El reentrenamiento debe ser documentado en la <i>Lista de entrenamiento de empleados junto con las iniciales de la persona afectada</i>.
Verificación:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El gerente general debe revisar y anotar sus iniciales semanalmente en la <i>Lista de limpieza de vehículos</i> <i>Lista de inspección de vehículos</i> 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.
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

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

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

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 substituto 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.