

	Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

Guía para la realización del **Manual de Buenas Prácticas Logísticas para Vehículos**

Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos (RUNAEV)



⚠ IMPORTANTE: la presente guía no será aceptada como manual de Buenas Prácticas Logísticas. La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 1 de 9
---	--	---	------------------------------------	-----------------------------

		Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

Contenido

1. Introducción	3
2. Objetivos y alcance	3
3. Términos y definiciones	3
4. Fases de desarrollo e implementación	4
4.1 Información general del vehículo	4
4.2 Higiene y limpieza	5
4.3 Preparación de la carga y aseguramiento de su integridad	5
4.4 Trazabilidad	5
4.5 Control de temperatura	6
4.6 Protocolos de emergencia/manejo de producto no conforme	6
4.7 Ubicación	7
4.8 Personal y capacitación continua	7
4.9 Inspección y mantenimiento	7
5. Referencias	8
6. Anexo	8

		Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

⚠ IMPORTANTE: la presente guía no será aceptada como manual de Buenas Prácticas Logísticas. La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

1. Introducción

El RUNAEV establece la obligación para vehículos utilizados para el transporte de alimentos de contar con un manual de Buenas Prácticas Logísticas (BPL). Las empresas deberán adecuarse a esta nueva exigencia.

Las BPL deben ser adoptadas por todas las empresas que cuenten con vehículos donde se transporten alimentos y se deberá adaptar al tipo de vehículo en particular que se utilice.

2. Objetivos y alcance

Esta guía se elaboró con el fin de facilitar la implementación y puesta en práctica de las BPL en vehículos de transporte de alimentos para comunicar los conceptos básicos y los requisitos mínimos para redactarlas, controlar su aplicación y verificar la corrección de las posibles desviaciones.

3. Términos y definiciones



Buenas Prácticas Logísticas (BPL): conjunto de acciones que buscan mejorar la eficiencia y la calidad de las operaciones logísticas de una empresa.

Logística: proceso mediante el cual la cadena productiva planifica, ejecuta y controla económica y técnicamente el flujo de información y de producto entre los actores que participan en el manejo y transformación de los productos.

Recall: procedimiento de alerta y retiro del mercado de productos con potencial riesgo para la salud de los consumidores. Estas alertas o retiros de productos, tienen como propósito evitar accidentes y disminuir la exposición de la población a productos no seguros.

Trazabilidad: capacidad de rastrear el recorrido de un alimento a través de todas las etapas: producción, procesamiento y distribución.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 3 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

		Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

Estiba: proceso de colocar, organizar y asegurar la mercancía en un vehículo o contenedor de transporte.

Contaminación: introducción u ocurrencia de un contaminante.

Contaminante: cualquier agente químico, físico o biológico o sustancias añadidas no intencionalmente a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Inocuidad de los alimentos: concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto.

Manual de Buenas Prácticas Logísticas: documento que detalla los procedimientos realizados por la empresa alimentaria para llevar a cabo y dar cumplimiento a las buenas prácticas de logística.

Primero Ingresar – Primero Sale (FIFO): expresión utilizada para describir el orden de rotación de mercadería, refiriéndose a que la dinámica de la misma será que las primeras mercancías en entrar serán las primeras en salir.

4. Fases de desarrollo e implementación



El manual elaborado por la empresa deberá estar impreso y encontrarse en todo momento dentro del vehículo al alcance del personal vinculado al transporte. Es importante que el personal tenga conocimiento del mismo y lo ejecute de acuerdo a lo detallado en él.

El manual contendrá información respecto a:

4.1 Información general del vehículo

- Descripción del vehículo y actividades que realiza.
- Categoría del vehículo: abierto, cerrado sin aislamiento térmico, cerrado con aislamiento térmico, cisterna, cerrado refrigerado o puestos rodantes/gestión de móviles de preparación de alimentos.
- El personal cuenta con carnet de salud y manipulador de alimentos.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 4 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

		Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

4.2 Higiene y limpieza

Es fundamental mantener los vehículos y contenedores limpios y desinfectados para evitar la contaminación de los alimentos. Deben registrarse según el manual de POES elaborado por la empresa (GuíaPOESVehí - 1). Se debe dejar constancia de quién es el responsable de cumplir las tareas descritas en dicho manual.

4.3 Preparación de la carga y aseguramiento de su integridad

Los alimentos deben ser preparados, empaquetados y cargados de manera adecuada para evitar daños y contaminación durante el transporte.

Esto incluye:



- Descripción y uso de materiales de embalaje apropiados.
- Se debe detallar qué herramientas se utilizan para la carga y la descarga de los productos (manualmente, carretillas, pallets, etc.).
- Especificar si los productos se apilan, y de qué manera, dentro de contenedores, estanterías, etc.
- Descripción del procedimiento de devolución y transporte de contenedores en caso de ser utilizado así también como su correcta higiene y estiba.
- Separación de productos: explicar las medidas adoptadas para evitar la contaminación de alimentos en caso de tener que separarse físicamente los mismos por ejemplo si son crudos o cocidos, si contienen gluten o no.
- Se debe describir como es el proceso de carga y descarga de los productos y que metodología utilizan para mantener un correcto orden en el transporte de los mismos.
- Se debe indicar quién es el responsable de realizar la carga (ej. transportista o personal de la propia empresa proveedora).

4.4 Trazabilidad

Es importante llevar un registro detallado de los alimentos transportados, lo cual implica la creación de una planilla que incluya lo siguiente:

- Origen y destino del producto.
- Fechas de envío y de recepción del producto.
- Tipo de alimento que se transporta.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 5 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

		Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

- Lote o identificación del mismo.
- Revisar la integridad del producto al llegar a destino.

En Anexo se encuentra una planilla a modo de ejemplo.

4.5 Control de temperatura

Los alimentos que requieran mantener determinadas temperaturas deberán transportarse en dichas condiciones para mantener su calidad óptima y evitar el crecimiento de microorganismos.

Se deben utilizar sistemas de refrigeración eficientes.

Se deberá indicar cómo y con qué instrumentos se realiza el control de la temperatura, así como también definir una frecuencia acorde. Además de especificar en qué etapas del viaje se realiza el control, llevando el registro correspondiente.

Si se detecta una desviación en la temperatura, se debe notificar inmediatamente al supervisor para tomar medidas correctivas. Estas pueden incluir ajustar la configuración de la unidad de refrigeración o, en casos críticos, transferir los alimentos a otro vehículo que cumpla con las condiciones requeridas. Es fundamental documentar cada desviación, detallando las acciones tomadas para solucionarla, de manera que se garantice el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad.



Se puede visualizar un ejemplo de planilla en Anexo.

4.6 Protocolos de emergencia/manejo de producto no conforme

Proveer instrucciones claras sobre cómo actuar en situaciones de emergencia, como fallos en la refrigeración o accidentes durante el transporte. Definir quién es el responsable y donde se registran los incidentes.

Describir el protocolo a seguir cuando un producto es no conforme (aquel que no cumple con las especificaciones de calidad o los requisitos de seguridad que se le han establecido) o pierde su integridad durante el transporte perdiendo su calidad. Esto incluye detallar la estrategia diagramada para realizar la devolución de estos productos.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 6 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

		Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

4.7 Ubicación

Indicar la ubicación donde permanece el vehículo cuando el mismo no está en uso, mencionando la dirección y características del lugar.

4.8 Personal y capacitación continua

A continuación se detallan los requisitos que debe cumplir el personal involucrado:



- Es de crucial importancia que el personal tenga una buena higiene de manos cuando inicia o reinicia el trabajo de carga y descarga de los alimentos a transportar.
- En caso de heridas, el personal debe protegerse con vendas impermeables o usar guantes para evitar cualquier contaminación de los alimentos.
- Se debe utilizar un uniforme de trabajo adecuado y que esté en condiciones higiénicas.
- No utilizar fragancias ni ninguna sustancia química que pueda contaminar los productos a transportar.
- No utilizar joyas, auriculares, reloj, ni otros elementos físicos que puedan contaminar los productos a transportar.
- No comer dentro del vehículo de transporte de alimentos ni que exista ninguna contaminación biológica dentro del mismo.
- Se debe tener en cuenta que el vehículo debe disponerse solamente para la misma clase de productos, es decir, no mezclar productos envasados con no envasados o aquellos que contienen gluten de los que no contienen.
- Los productos transportados deben coincidir con los giros habilitados para dicho vehículo.

Es crucial que todo el personal involucrado en la cadena de suministro (transporte) esté debidamente capacitado en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. La formación continua en temas de inocuidad alimentaria, manejo de equipos y procedimientos de emergencia es fundamental para mantener altos estándares de seguridad. Se debe describir qué temas son los abordados en cada capacitación e indicar la frecuencia con las que se imparten dichas capacitaciones.

4.9 Inspección y mantenimiento

Los vehículos deben de ser inspeccionados y mantenidos regularmente para asegurar que estén en condiciones óptimas para el transporte de alimentos.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 7 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

Definir qué tipo de revisiones se ejecutan y con qué frecuencia se realizan las mismas. Ejemplo: inspección visual (frecuencia diaria), revisión técnica/mecánica (frecuencia mensual), inspección del sistema de refrigeración (diario), etc.

Describir qué aspectos o componentes del vehículo se verifican en las inspecciones realizadas. Ejemplo: en las inspecciones diarias se revisan el estado de las puertas, sellos, limpieza general, etc.

Se debe contar con los registros correspondientes de todas las actividades de mantenimiento realizadas así también como definir a un responsable de llevar a cabo las mismas.

5. Referencias

- Ministerio de Salud Pública. (2012). Reglamento bromatológico nacional: decreto no 315/994 de fecha 05/07/1994, anotada y concordada con apéndice normativo. Montevideo: IMPO.
- Resolución S/N/024 [Congreso de Intendentes]. Reglamento Normativo de Empresas, Locales y Vehículos: Anexo Reglamentario al Convenio Institucional de RUNAEV.

6. Anexo

⚠ IMPORTANTE: las siguientes planillas se presentan a modo de ejemplo. Las mismas deberán ser adaptadas a las actividades de cada empresa.

Tabla 1. Planilla de datos de vehículos a ser completados para cada vehículo.

Tipo de vehículo: camión, camioneta, etc.	
N° Padrón	
Matrícula	
Modelo	
Año	
Marca	
Ubicación de estacionado	
Cuenta con cabina de refrigeración (rango de temperatura)	
Producto que transporta	
Observaciones	

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 8 de 9
---	--	---	------------------------------------	-----------------------------



		Guía para realizar manual de Buenas Prácticas Logísticas (Vehículos)	GuíaBPLVehí - 1
---	---	---	-----------------

Tabla 2. Planilla de trazabilidad.

Producto	Fecha de carga	Fecha de entrega	Lugar de origen	Lugar de destino	Cantidad de carga	Contenedor de la mercadería	Cuenta con refrigeración	Lote de producto	Integridad de producto en destino (C/NC)*	Observaciones

*(C/NC): producto conforme o no conforme.

Tabla 3. Planilla de control de temperatura.

Fecha	Hora	Producto	Temperatura constatada al inicio del recorrido	Temperatura constatada al final del recorrido	Acciones correctivas	Observaciones