

5 cuidados importantes ao fazer o transporte de alimentos

Ser um transportador de sucesso requer conhecimento e habilidade para lidar com diversos tipos de cargas. Pensando nisso, decidimos produzir um conteúdo com dicas importantes para o transporte de alimentos.

Você já foi contratado para levar frutas, verduras ou alimentos congelados? Esses produtos precisam de cuidados extras para chegarem ao destino em perfeitas condições, uma vez que são destinados ao consumo humano e podem afetar nossa saúde.

Continue a leitura para aprender como deve ser esse processo e entender o que diz a lei sobre o assunto!

Como a legislação regula o transporte de alimentos?

Transportar alimentos pode ser uma grande oportunidade para seu negócio, mas você sabia que a legislação brasileira apresenta regras específicas para esse tipo de serviço?

Antes de aceitar o frete, é essencial que o caminhoneiro esteja bem informado sobre os requisitos impostos pela legislação. Por isso, vamos iniciar este post trazendo essas informações para você.

A [Portaria 326](#) da Secretaria de Vigilância Sanitária é um dos dispositivos mais completos e importantes sobre o tema. Publicada em 1997, ela afirma que os meios de transporte de alimentos devem ser adequados a essa finalidade e constituídos de materiais que permitam a limpeza, conservação, desinfecção e desinfestação simples e completa.

Outra norma relevante é a [Resolução 275](#) da Anvisa. No que se refere à fase de transporte dos alimentos, ela traz várias orientações, como:

- os alimentos devem ser mantidos na temperatura indicada no rótulo;
- o veículo deve estar limpo e com [cobertura para proteção da carga](#);
- não deve haver presença de pragas e vetores ou qualquer evidência de sua presença, como fezes e ninhos;
- o transporte deve manter a integridade do alimento;
- o veículo não pode transportar outras cargas que afetem a segurança do alimento;
- é necessária a presença de equipamento que controla e monitora a temperatura quando o alimento exige condições especiais de conservação.

Quais são os requisitos para o veículo de transporte?

Se você trabalha com o transporte de alimentos, sabe que garantir a [segurança de cargas](#) é essencial para o desempenho de um serviço de excelência e que seja reconhecido no mercado.

Esse transporte pode ser refrigerado ou não, mas precisa assegurar que a carga seja protegida de contaminações e deteriorações. Nesse contexto, para que tais objetivos sejam cumpridos, o veículo precisa cumprir com alguns requisitos essenciais, como:

- a [cabine do condutor](#) precisa ser isolada da parte que contém os alimentos;
- o veículo deve estar com o Certificado de Vistoria em dia;
- o caminhão precisa ser equipado com estrados e caixas plásticas para acondicionamento dos alimentos;
- o veículo não pode circular mais do que o tempo necessário;
- o piso deve ser vedado para que não saia líquido para o exterior.

Quais são os 5 principais cuidados com o transporte de

alimentos?

Depois das informações apresentadas, podemos falar sobre os 5 principais cuidados com o transporte de alimentos. As dicas a seguir são essenciais para o sucesso do processo e colocam seu negócio em posição de destaque no mercado.

Por isso, se você deseja trabalhar mais com esse tipo de transporte, essa é a hora de aprender a executá-lo com perfeição e [segurança](#). Acompanhe!

1. Confira a etiqueta

Não há como transportar alimentos sem observar as instruções e informações contidas nas etiquetas. Nelas, você encontrará tudo o que é preciso para garantir que a carga chegue ao destino em condições de consumo.

Sendo assim, a nossa primeira dica é que você analise esses dados antes de seguir viagem. Caso as etiquetas não estejam legíveis, não deixe de entrar em contato com o cliente e solicitar as instruções.

2. Fique atento à data de validade do produto

Transportar alimentos que estejam próximos à data de validade é um desafio. Mesmo que você planeje tudo, algum imprevisto pode acontecer e, nesse caso, o atraso pode ser fatal para a carga.

Por esse motivo, é fundamental conferir o prazo de validade dos produtos e só se comprometer em executar o transporte quando houver uma boa margem de segurança. Afinal, transportar alimentos vencidos é ilegal e traz grandes transtornos e prejuízos ao seu negócio.

3. Monitore a temperatura

A depender do tipo de alimento que você está transportando, pode ser necessário realizar um monitoramento rígido da temperatura, como no caso de produtos congelados, frutas, leite e carnes.

Esse processo só é realizado com segurança quando o transportador conta com o auxílio de equipamentos modernos e um caminhão adaptado. Por isso, invista nesse cuidado e se esforce para garantir a estabilidade climática dentro do compartimento de carga, mesmo que a [viagem seja longa](#).

4. Escolha um modelo de caminhão adequado

Se você quer trabalhar com o transporte de alimentos, já percebeu que precisa investir no [modelo de caminhão](#) certo para essa tarefa. Afinal, um veículo adequado é essencial para a finalização do procedimento.

Em geral, os alimentos que não exigem refrigeração podem ser transportados em caminhões com carrocerias abertas. Porém, em alguns casos, é necessário o uso de carrocerias fechadas e com sistema de refrigeração.

5. Tenha cuidado durante os processos de carga e descarga

O manuseio dos alimentos deve seguir regras básicas de higiene e segurança, especialmente durante os processos de carga e descarga. Por esse motivo, é importante treinar e orientar motoristas e auxiliares.

Caso o processo seja realizado com o auxílio de empilhadeiras e [plataformas elevatórias](#), é preciso

garantir que os operadores tenham habilidade e atenção na hora de deslocar os produtos. Quedas podem gerar perdas e danos às mercadorias, o que afeta os lucros.

O transporte de alimentos é um processo que exige muita atenção e dedicação do transportador. Trata-se de uma carga frágil e que demanda cuidados extras, pois a contaminação e a exposição ao sol e a [temperaturas inadequadas](#) comprometem sua qualidade e condições de consumo. Por isso, se você deseja trabalhar com esse tipo de transporte, não deixe de aplicar as boas práticas apresentadas ao longo deste post.

Gostou das dicas e informações? Ainda tem alguma dúvida ou quer sugerir um tema para ser abordado? Então, aproveite a oportunidade e deixe seu comentário logo abaixo. Sua participação é importante para o nosso blog!