

## REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA):

### INDICACIONES PARA ELABORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE REQUERIDAS EN UNA EMPRESA DE **TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

#### 1. DATOS DEL TITULAR:

Nombre /Razón social  
Dirección Social /industrial

#### 2. MERCANCIA TRANSPORTADA:

- Se indicará el tipo de alimentos que se transportan:
  - **Productos envasados**, eje: Pan, leche, carne, conservas vegetales/carne/pescado, bebidas, etc.
  - **Productos a granel**: alimentos granulados, líquidos o en polvo, cuando se realice su transporte en **cisternas**.

#### 3. TRAZABILIDAD

La trazabilidad para el transporte consiste en identificar:

- Proveedor (persona o empresa que ha suministrado la mercancía).
- Tipo de producto transportado.
- Destino: empresa donde se descarga.

Nota: Cuando se efectúe el transporte a domicilio contratado por los establecimientos de comercio al por menor, sólo se cumplirán los requisitos de identificar al proveedor y el producto transportado.

#### 4. REGISTRO DE LA MERCANCÍA TRANSPORTADA:

Dicho registro deberá incluir:

- Fecha del transporte.
- Proveedor (nombre o razón social, NIF y domicilio).
- Producto (tipo alimentos: origen vegetal, origen animal, platos preparados, etc.... y lotes de la mercancía transportada).
- N° de albarán o factura.
- Empresa de destino donde se descarga.

\*\* Si todos estos datos constan en el albarán puede llevarse un registro de los albaranes y/o facturas.