

Transporte de Alimentos

Food Transportation

Servicios de Auditoría, Inspección y Testeo
Audit, Inspection and Testing Services



**¿Cómo se asegura que sus alimentos son transportados y entregados
conforme a los requerimientos de control apropiados?**

TCBG mediante licencia de la división **TransCert** de *Sanitary Cold Chain's Transportation Certification* ofrece servicios de auditorías, inspecciones, monitoreos y testeos independientes de todo tipo de cargamentos de alimentos en toda América Latina hacia Estados Unidos y otros mercados.

Nuestros inspectores realizan un seguimiento de sus cargamentos de alimentos de origen a destino y proveen un informe de monitoreo, y también pueden realizar inspecciones de conformidad con los procedimientos internos de su empresa.

El objetivo del servicio es proveer el aseguramiento de que su cargamento de alimentos es transportado y tratado conforme los estándares vigentes y las condiciones de tiempo/temperatura exigibles, como de los controles sanitarios, que le permitan cumplir con sus contratos, la legislación vigente y lograr las certificaciones de calidad alimentaria.

En el mercado de los Estados Unidos, se exigirá prontamente la inspección en origen de los cargamentos de alimentos, siendo los exportadores solidariamente responsables. No pierda ese mercado.

Nuestros inspectores utilizan listas de verificación con el objetivo de medir las condiciones de los contenedores de alimentos, de los transportes en todas sus categorías, y los procesos de embarque y desembarque operacionales.

Proveemos inspecciones e informes independientes de los siguientes ítems:

- **Servicios de Etiquetado y Testeo (Temperatura, Humedad y Control Sanitario):**
 1. Etiquetado de Pallets y contenedores en origen utilizando etiquetas de monitoreo de temperatura;
 2. Lectura y control de la etiqueta de monitoreo de temperatura en destino asegurando el cumplimiento con sus exigencias operativas;
 3. Testeo de las condiciones y nivel sanitario de los contenedores (Trailers, Tachos, Bandejas, Contenedores, Sistemas de Refrigeración, etc.)
- **Servicios de Inspección de Transporte y Recepción:**
 4. Testeo de higiene vehicular- visual y ATP;
 5. Verificación de temperatura interna de contenedores;
 6. Alimentos congelados: signos de falta de mantenimiento de temperatura;
 7. Temperatura para productos, basado en sus especificaciones;
 8. Fechas de vencimiento, para productos perecederos;
 9. Integridad de empaques;
 10. Higiene de Contenedores de Transporte (Pallets, Bandejas, Contenedores, etc.);
 11. Procedimientos de desembarque y recepción;
 12. Calibración de los equipos de refrigeración de contenedores;
 13. Cumplimiento de procedimientos de manipuleo de alimentos por empleados;
 14. Daños a los empaques;
 15. Determinación de cargas anteriores.

Informe y Certificado de Cumplimiento Independientes:

- El servicio de etiquetado, testeo, monitoreo y control tanto en origen como en destino, se realiza de manera imparcial e independiente. El informe es confidencial y sólo se envía a las partes interesadas con el objetivo de ayudar a reducir sus costos de mantenimiento de controles operativos internos. La empresa contratante recibe un Certificado **TransCert de cumplimiento con los estándares y procedimientos contratados.**

Los Servicios de Auditoría, Inspección, Testeo e Informe se ofrecen en tres niveles:

- **Programa Básico: Monitoreo de Transporte y Desembarque/Recepción:**

Este programa ofrece a las empresas la opción de verificar el estado de mantenimiento de higiene y de la cadena de frío y detectar puntos de mejora. En conjunto con el cliente, se determina dónde y cuándo se colocan las etiquetas de monitoreo y se realizan los controles en los cargamentos. Puede incluir la reinspección en destino con el objetivo de determinar el nivel de calidad de la integridad del transporte. Puede ampliarse al seguimiento físico de las buenas prácticas de manipuleo de los cargamentos de alimentos si se tratare de múltiples puntos de entrega.

- **Programa Intermedio: Auditorías de Cumplimiento Legal y Contractual**

Incluye el monitoreo del programa Básico y está diseñado para comenzar por los procesos en práctica de la empresa y brindar los mecanismos de capacitación, planificación e implementación necesarias para cumplir con los requisitos contractuales y legales aplicables al control de transporte internacional de alimentos. Permite el cambio de procesos operacionales internos con el objetivo de ganar mercados mediante el mejoramiento y aseguramiento de la higiene y las buenas prácticas en el mantenimiento y control de la cadena de refrigeración. Los procedimientos de seguimiento, testeo e higiene en el transporte de la compañía se adecuan para cumplimentar obligaciones tanto contractuales como legales internacionales. Es el primer paso a una planificación a gran escala de sistemas de gestión de higiene y seguridad en el transporte de alimentos. Se analizan y sugieren la incorporación de tecnologías adecuadas al monitoreo de su producto y cumplimiento con los requisitos legales asociados.

- **Programa Completo: Certificación TransCert**

Incluye los componentes de los programas Básico e Intermedio, y está diseñado a asesorar a la empresa a adecuar los procesos de Calidad, Seguridad e Higiene en el Transporte Alimentario de la empresa con el objetivo de lograr la Certificación **TransCert**. Se capacitan y desarrollan equipos de trabajo interno para implementar y mantener los controles sanitarios y de cadena de refrigeración. Se establece un sistema electrónico de recolección de datos con el objetivo de disminuir el papelerío y el empleo de mano de obra. La auditoría de certificación externa se programa con la empresa.

Contacto:

- José Quevedo Pearson, TCBG, Director América Latina: joseqp@gmail.com
- O a nuestro representante local: *México, América Central & Caribe, Colombia, Venezuela, Argentina, Chile, Bolivia, Perú, Uruguay, Paraguay, Brasil.*

English Version

Is your food shipment being delivered according to the appropriate delivery control requirements?

The Sanitary Cold Chain's Transportation Certification (TransCert) division now offers independent inspection, testing and monitoring services for the food transportation sector in Latin America through its Licensee TCBG. Our inspectors may follow your food from stop-to-stop and provide delivery monitoring reports or may review shipping and receiving activities based on your internal procedures. This service is intended to help you determine whether or not your food is transported according to your set procedures and under appropriate temperature and sanitation control and to help plan improvement and certification activities.

Our inspectors use our checklists to measure and rate food container conditions as well as shipping and receiving operational procedures.

We provide independent inspection and reporting on the following items:

Tagging and Testing Services (Temperature, Humidity and Sanitation Controls)

1. Tag pallets or containers at the origin using temperature tracking tags
2. Read tags at the destination to determine compliance to your standards
3. Test container sanitation levels (trailer, bins, trays, shipping containers, etc.)

Shipping and Receiving Inspection Services

4. Vehicle cleanliness – visual and ATP testing
5. Verify container internal temperature
6. For frozen foods, previous signs of thawing
7. Product temperature (based on your specifications)
8. Expiration and Use By Dates of Perishables
9. Integrity of food packaging
10. Cleanliness of shipping containers (pallets, crates, trays, bins, cases, boxes, etc.)
11. Receiving procedures
12. Calibration of container measurement equipment
13. Employee adherence to procedures
14. Package punctures/damage
15. Determination of the previous load carried

Independent Reporting and Certificate of Internal Compliance

- All tagging, testing and inspection at shipping and receiving is done as an independent and impartial service. Reporting is confidential and sent only to the requesting party and is intended to reduce the costs of maintaining an internal monitoring operation. Contractor will receive a "TransCert Certificate of Food Transporter Control Compliance" based on contracted items.

Inspection, Test and Reporting Services are offered at three levels

- **Basic Program: Shipping and Receiving Monitoring**

This program offers an option to help companies determine where transportation temperature and sanitation cold chain controls are strong and if weak spots are found. SCC and the client will determine when and where to tag, test and inspect outgoing shipments. The Basic program may also include delivery point re-inspection and all data downloading to determine the level of transportation quality integrity.

This option may extend to physically tracking and observing delivery practices where multiple delivery points are required.

- **Regular Program: Meeting Customer and Legal Food Transportation Requirements**

The Regular program includes Basic program monitoring and is designed to begin with a company's current processes and to help guide the training, planning and implementation needed to comply with customer and legal transportation control requirements. The Regular Program helps develop the internal and operational changes needed to capture new markets through improved cold chain management practices. The company's tracking, testing and sanitation procedures are developed to meet customer requirements. Planning for large scale temperature and sanitation controls and system certification is begun. Appropriate monitoring technologies are investigated and suggested.

- **Complete Program: Full TransCert Certification**

The Complete Program includes Basic and Regular program components but is intended to move a company's transportation food safety and quality processes to full TransCert certification. Internal teams are trained and developed to implement and maintain cold chain delivery controls. Electronic data collection is established to keep paperwork and manpower requirements low. The external certification audit is scheduled and completed.

Contact

- José Quevedo Pearson, TCBG, Director América Latina: joseqp@gmail.com
- Our local Representative: Mexico, Central America & Caribbean, Colombia, Venezuela, Argentina, Chile, Bolivia, Perú, Uruguay, Paraguay, Brazil.