

O transporte é fundamental na manutenção da cadeia de frio dos alimentos e, como tal, não pode ser descurado.

É essencial manter o bom funcionamento do sistema de refrigeração do veículo porque dele pode depender a qualidade e aceitação da carga transportada. A manutenção e as revisões regulares permitem avaliar o funcionamento de um sistema de refrigeração e evitar danos que poderão contribuir para a deterioração da mercadoria.

Os carros de transporte de bens alimentares devem cumprir os seguintes requisitos:

- A caixa de transporte não pode comunicar com a cabina do condutor;
- O pavimento, paredes e tecto devem ser de material resistente à corrosão, impermeável, imputrescível, fácil de higienizar;
- O pavimento deve ser estanque para evitar a saída de qualquer líquido para o exterior;
- As paredes não devem ser rugosas;
- Os estrados devem ser de material resistente e impermeável, permitir a circulação de ar e evitar o contacto dos produtos com os líquidos ou detritos que se acumulam no pavimento;
- Devem dispor de equipamento de frio para todos os produtos alimentares que necessitem de temperaturas adequadas à sua conservação durante o transporte;
- Os carros destinados ao transporte de carcaças, quartos ou peças de carne, devem ter barras e ganchos de suspensão em aço inoxidável, fixados a uma altura que evite o contacto das carnes com o pavimento;
- Os carros destinados ao transporte de pão e produtos afins não devem ter qualquer superfície forrada a lona ou telas;
- Os dispositivos de ventilação natural e arejamento (ventiladores, portinholas ou outros) não podem ser utilizados com o veículo carregado.