

Certyfikat ATP - Rodzaje pojazdów przeznaczonych do transportu żywności

W umowie ATP znajdziemy cztery grupy pojazdów, którymi dopuszczalne jest przewożenie żywności. Wybór odpowiedniej naczepy uzależniony jest od wymaganej dla danej grupy towaru temperatury:

1. Izotermiczne środki transportu (izotermy),
2. Środki transportu z zasobnikiem zimna (lodownie), w których jako źródło chłodu służą, np.
 - a. Lód naturalny z dodatkiem lub bez dodatku soli,
 - b. Suchy lód,
 - c. Płyty eutektyczne,
3. Środki transportu z urządzeniem chłodniczym (chłodnie),
4. Środki transportu z urządzeniem ogrzewczym.

1. Izotermiczny środek transportu (izoterma)

Jest to środek transportu, którego ściany, podłoga, dach oraz drzwi są wykonane ze materiałów termoizolujących. Dzięki temu ogranicza się wymianę ciepła między wnętrzem naczepy a środowiskiem zewnętrznym.

Izoterma może zaliczać się do jednej z dwóch kategorii (W/m^2K = globalny współczynnik przenikania ciepła):

- **IN** – środek transportu z izolacją normalną o współczynniku k nie większym niż $0,7 W/m^2K$
- **IR** – środek transportu z izolacją wzmocnioną o współczynniku k nie większym niż $0,4 W/m^2K$

2. Środek transportu z zasobnikiem zimna (lodownia)

Jest to środek transportu, który pozwala obniżyć temperaturę wewnątrz próżnego nadwozia. W zależności od klasy naczepy (oraz max. temp. zewnętrznej $+30^{\circ}C$), temperatura wnętrza może być obniżona do:

- Klasa A | $+7^{\circ}C$ |
- Klasa B | $-10^{\circ} C$ |
- Klasa C | $-20^{\circ} C$ |
- Klasa D | $0^{\circ} C$ |

Temperatura zostaje obniżona dzięki użyciu źródeł zimna, innych niż mechaniczne lub absorpcyjne. Może nim być lód naturalny, bądź suchy, płyty eutektyczne, skroplone gazy.

3. Środek transportu z urządzeniem chłodniczym (chłodnia)

Jest to izotermiczny środek transportu, posiadający indywidualne lub wspólne urządzenie chłodnicze. Naczepa typu chłodnia jest niezwykle uniwersalna, dlatego tak często używana jest przy przewozie żywności. Nadwozie tego typu musi być przygotowane do schłodzenia wnętrza do odpowiedniej temperatury, przy +30°C na zewnątrz oraz do utrzymania wymaganej temperatury przez cały okres przewozu towaru. Wyróżnia się 6 klas nadwozi chłodniczych:

- Klasa A | +12 – 0 | °C włącznie,
- Klasa B | +12 – -10 | °C włącznie,
- Klasa C | +12 – -20 | °C włącznie,
- Klasa D | 0 | °C,
- Klasa E | -10 | °C,
- Klasa F | -20 | °C.

4. Środek transportu z urządzeniem ogrzewczym

Jest to izotermiczny środek transportu, który wyposażony został w urządzenie ogrzewcze. Pozwala ono na podwyższenie temperatury wewnątrz próżnego nadwozia.

Naczepa musi utrzymać temperaturę, przez co najmniej 12 godzin bez włączania ogrzewania.

Klasa A. Ogrzewany środek transportu w średniej temperaturze zewnętrznej -10°C.

Klasa B. Ogrzewany środek transportu w średniej temperaturze zewnętrznej -20°C.

Współczynnik K środków transportu klasy B nie powinien być wyższy niż 0,4 W/m² °C (÷0,35 kcal /h m² °C).

ŻYWNOŚĆ TEMPERATURY

Temperaturę transportu powyżej 0°C obejmują klasy: FRC, FRC/X, RRC, RRX, FRB, FRB/X, RRB, RBB/X, FNA, FNA/X, RNA, RNA/X.

| Produkt | Temperatura maksymalna |
|---|---|
| Surowe mleko ¹ . | +6°C |
| Mięso czerwone ² i duża dziczyzna (inna niż czerwone podroby). | +7°C |
| Produkty mięsne ³ , mleko pasteryzowane, masło, świeży nabiał, (jogurt, kefir, śmietana, świeży ser ⁴), gotowe do spożycia przyrządzone surowe warzywa i produkty warzywne ⁵ , skoncentrowany sok owocowy i produkty rybne niewymienione poniżej. | W temperaturze +6°C lub w temperaturze wskazanej na metce i/lub dokumentacji transportowej. |
| Dziczyzna (inna niż dziczyzna duża), drób, króliki. | +4°C |

| | |
|--|---|
| Czerwone podroby. | +3°C |
| Mięso mielone. | W temperaturze +2°C lub w temperaturze wskazanej na metce i/lub dokumentacji transportowej. |
| Ryby nieprzetworzone, mięczaki i skorupiaki ⁶ . | Na topniejącym lodzie lub w temperaturze topniejącego lodu. |

1. Gdy mleko jest odbierane z gospodarstwa rolnego w celu bezpośredniej obróbki, temperatura może się podnieść podczas transportu do +10°C.
2. W każdej postaci.
3. Z wyjątkiem produktów w pełni przetworzonych przez solenie, wędzenie, suszenie lub sterylizację.
4. Świeży ser oznacza ser niedojrzewający (niedojrzały), gotowy do konsumpcji w krótkim okresie po wyprodukowaniu, który ma ograniczony okres przydatności do spożycia.
5. Surowe warzywa rozdrobnione, krojone na plastry lub zmniejszone w wielkości w inny sposób, ale z wyłączeniem tych, które były tylko myte, obierane lub przecinane na pół.
6. Z wyjątkiem żywych ryb, żywych mięczaków i żywych skorupiaków.

Temperaturę transportu od 0°C do -10°C obejmują klasy: FRC, FRC/X, RRC, RRC/X, FRB, FRB/X, RRB, RRB/X, FNA, FNA/X, RNA, RNA/X.

| Produkt | Temperatura maksymalna |
|-------------------------------------|------------------------|
| Masło. | -10°C |
| Masło i skoncentrowany sok owocowy. | Patrz punkt 7. |

7. Dla wymienionych produktów żywnościowych głęboko mrożonych i mrożonych, które są przeznaczone do natychmiastowej obróbki po przybyciu na miejsce, można dopuścić powolny przyrost ich temperatury podczas przewozu, aby przybyły na miejsce mając temperaturę nie wyższą od żądanej przez nadawcę i wskazanej w umowie o przewozie. Temperatura ta nie może przekraczać najwyższej temperatury dopuszczalnej dla danego produktu żywnościowego w stanie chłodzonym wymienionej w załączniku 3 Umowy ATP.

Temperaturę transportu poniżej -10°C obejmują klasy: FRC, FRC/X, RRC, RRC/X.

| Produkt | Temperatura maksymalna |
|---|------------------------|
| Wszystkie produkty żywnościowe mrożone (z wyjątkiem masła). | -12°C |
| Ryby, produkty rybne, mięczaki i skorupiaki mrożone lub (głęboko) szybko mrożone i wszystkie inne głęboko mrożone produkty żywnościowe. | -18°C |
| Lody. | -20°C |