

ATP

Das Beförderungsabkommen **ATP** (frz.: *Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports*, dt.: Übereinkommen über internationale Beförderungen leichtverderblicher Lebensmittel) wurde 1970 unter Federführung der UNECE zwischen verschiedenen europäischen Staaten geschlossen und regelt die Transportbedingungen, unter denen temperaturgeführte (gekühlte oder gefrorene) Lebensmittel im internationalen Güterverkehr zu transportieren sind.

Beförderungsmittel, die im grenzüberschreitenden gewerblichen Verkehr zum Transport von leicht verderblichen Lebensmitteln eingesetzt werden, benötigen eine gültige ATP-Bescheinigung. Diese ist bei Neufahrzeugen 6 Jahre gültig; Nach Ablauf dieser Frist führt der TÜV als anerkannte Prüfstelle die Prüfungen im vereinfachten Verfahren nach Anlage I, Anhang 2 Nr. 29 und Nr. 49 des ATP durch. Nach bestandener Wiederholungsprüfung erteilt der Sachverständige eine neue, 3 Jahre gültige ATP-Prüfbescheinigung.

Klassifizierung gemäß ATP und DIN 8959 / Einsatzbereich der Beförderungsmittel

Die Beförderungsmittel werden entsprechend ihrer Eignung und Ausrüstung für den Transport leicht verderblicher Lebensmittel in Klassen eingeteilt. Die Beförderungsmittel für den Frischdienstbereich haben die Klasse FNA, mit der leicht verderbliche Lebensmittel im Sinne des ATP-Abkommens transportiert werden können.

Dabei bedeutet:

F = Beförderungsmittel mit eingebauter Kältemaschine

N = Beförderungsmittel mit normaler Wärmedämmung (mittlerer K-Wert 0.7 W/m²K)

A = Temperaturklasse zwischen +12 °C und +/- 0 °C.

Die Beförderungsmittel für den Tiefkühlbereich haben die Klasse FRC, mit der leicht verderbliche Lebensmittel im Sinne des ATP-Abkommens transportiert werden können.

Das „ATP-Zertifikat“, das TÜV-Zeugnis für Kühlfahrzeuge, wird von der akkreditierten Zertifizierungsstelle erstellt. Fast alle Nachbarstaaten fordern dieses Zertifikat von Lebensmitteltransporteuren. Im Inland war dies bislang noch nicht erforderlich, wird diese Bescheinigung aber von allen benötigt, die grenzübergreifend Lebensmittel transportieren. In vielen südlichen europäischen Ländern wie z.B. Italien, Spanien, Frankreich ist dies nationales Recht. Somit müssen alle in diesen Ländern verkehrenden Fahrzeuge für den Transport von Lebensmitteln entsprechend zertifiziert sein.

WÜKARO Kühlanlagen und Isolationsausbauten sind ATP-geprüft. Auch wenn der Gesetzgeber im Innern der BRD das Zertifikat noch nicht vorschreibt, stellt es doch ein Qualitätsmerkmal dar: WÜKARO baut nicht nur nach ATP-Kriterien, sondern ist auch geprüft und zertifiziert.

Transporttemperaturen

Die Transporttemperaturen dürfen während bestimmter Vorgänge, wie der Be- und Entladung und der Enteisung des Verdampfers, um höchstens 3 °C über die Grenztemperaturen kurzfristig ansteigen.

Transporttemperaturen zwischen unter -10 °C	FRC, FRCX, RRC, RRCX
Speiseeis	-20 °C
Fisch, gefroren oder tiefgefroren, Fischerzeugnisse, Weichtiere, Krustentiere und alle anderen Lebensmittel, tiefgefroren	-18 °C
alle anderen Lebensmittel, gefroren (außer Butter)	-12 °C
Transporttemperaturen zwischen 0 und -10° C	FRC, FRCX, RRC, RRCX, FRB, FRBX, RRB, RRBX
Butter	-10 °C
Transporttemperaturen über 0 °C	FRC, FRCX, RRC, RCX, FRB, FRBX, RRB, RRBX, FNA, FNAX, RNA, RNAX
Nebenprodukte der Schlachtung	+3 °C ³⁾
Butter	+6 °C
Wildbret	+4 °C

Transporttemperaturen über 0 °C

FRC, FRCX, RRC, RCX, FRB, FRBX, RRB, RRBX, FNA, FNAX, RNA, RNAX

Konsummilch (rohe oder pasteurisierte Milch)
zum direkten Verbrauch in Tanks

+4 °C ³⁾

Industriemilch
Milcherzeugnisse (Joghurt, Kefir, Rahm und Frischkäse⁴⁾)
Fische, Weichtiere und Krustentiere¹⁾

+6 °C ³⁾

+4 °C ³⁾

müssen immer unter schmelzendem Eis
befördert werden

Fleischerzeugnisse²⁾

+6 °C

Fleisch (mit Ausnahme von Nebenprodukten der Schlachtung)

+7 °C

Geflügelfleisch und Kaninchenfleisch

+4 °C

1) Außer geräucherten, gesalzenen, getrockneten oder lebenden Fischen, lebenden Weichtieren und lebenden Krustentieren.

2) Außer den durch Pökeln, Räuchern, Trocknen oder Sterilisieren haltbar gemachten Erzeugnissen.

3) Grundsätzlich darf die Dauer der Beförderungen 48 Stunden nicht überschreiten.

4) „Frischkäse“ bedeutet nicht ausgereifter Käse, der kurz nach der Herstellung „fertig zum Verbrauch“ ist und der „beschränkt haltbar“ ist.

DIN 1815

Die in dieser Norm beschriebenen Anforderungen und Prüfungen ergänzen die Norm DIN 8959, die für wärmegeämmte Beförderungsmittel, mit denen Lebensmittel sowohl im Werksverkehr als auch im gewerblichen Verkehr transportiert werden, gilt. Die Norm trat im Oktober 2003 in Kraft und wurde in 12/2004 geändert. Diese Norm gilt für Kastenwagen mit wärmegeämmten Laderaum mit oder ohne Transportkältemaschine, mit denen leichtverderbliche Lebensmittel befördert werden.

Zu prüfen bzw. ermitteln sind:

- die Güte der Wärmedämmung
- die nutzbare Kälteleistung der Transportkältemaschine
- die Luftdichtheit des wärmegeämmten Laderaums
- die Ausrüstung des Kastenwagens mit wärmegeämmtem Laderaum

Anforderungen

Der wärmegeämmte Laderaum des Kastenwagens muss so gebaut sein, dass der Gesamtwärmedurchgangskoeffizient (k-Wert) im Neuzustand die Einreihung in eine der beiden nachstehenden Gruppen ermöglicht:

IN: Kastenwagen mit wärmegeämmtem Laderaum gekennzeichnet durch einen k-Wert wie folgt: $0,40 \text{ W/m}^2\text{K} < k \leq 0,70 \text{ W/m}^2\text{K}$

IR: Kastenwagen mit wärmegeämmtem Laderaum gekennzeichnet durch einen k-Wert wie folgt: $k \leq 0,40 \text{ W/m}^2\text{K}$

Kastenwagen mit wärmegeämmtem Laderaum, bei dem es mit Hilfe einer Transportkältemaschine möglich ist, bei einer mittleren Außentemperatur von 30°C die Innentemperatur des leeren wärmegeämmten Laderaums zu senken und sie auf jedem gewünschten, praktisch konstanten Wert zu halten. Dabei werden die Kastenwagen in diverse Klassen je nach Innentemperatur klassifiziert:

Frischdienstbereich:

12°C – 0°C (Klasse A)

Tiefkühlbereich:

12°C – -10°C (Klasse B)

12°C – -20°C (Klasse C)

12°C – -30°C (Klasse G)

Die Anforderungen für den internationalen Transport leichtverderblicher Lebensmittel sind im ATP-Abkommen geregelt.

DIN 8915

Diese Norm wurde vom Arbeitskreis AK 2 „Kühlanlagen und Kühleinrichtungen“ – Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen“ des Arbeitsausschusses AA1 „Sicherheit und Umweltschutz“ des Normenausschusses Kältetechnik (FNKä) erarbeitet.

Diese Norm gilt für mobile Kühleinrichtungen mit offenen direkten Systemen. Hierzu zählen auch zum

Transport in Fahrzeugaufbauten eingebrachte mobile Kühleinrichtungen (kurz: Isotainer). Kühleinrichtungen mit ausschließlich eutektischen Platten werden von der Norm ausgeschlossen. Diese Norm gilt nicht für mobile Kühlanlagen mit verflüssigter Luft.

Die Norm regelt die Anforderungen an die mechanische Lüftung, grundsätzliche Anforderungen an die Warnsensorik, die Prüfung, Einweisung/Schulung des Personals, persönliche Schutzausrüstungen gegen Kühleinwirkung und weitere Sicherheitsverordnungen.

DIN 8959

Diese Norm gilt für Beförderungsmittel mit Kofferaufbauten mit Wärmedämmung, mit denen leicht verderbliche Lebensmittel sowohl im Werkverkehr als auch im gewerblichen Verkehr befördert werden. Die Beförderungsmittel sind zur Begrenzung des Wärmeaustausches mit einem wärmegeprägten Transportbehälter und – soweit erforderlich – zur Aufrechterhaltung einer bestimmten Temperatur mit einer Kühl- und/oder Heizeinrichtung ausgestattet. Sie gilt für alle Beförderungsmittel, die national und/oder international eingesetzt werden.

DIN EN 13485 und DIN EN 13486

Beide Normen regeln die Anforderungen für Temperaturregistriergeräte und Thermometer für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem. Dabei muss der Temperaturschreiber von der ATP-Prüfstelle zugelassen sein.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Das HACCP-Konzept (deutsch: Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte) wurde von der US-amerikanischen National Academy of Sciences sowie von der Food and Agriculture Organization der UNO empfohlen. In der EU ist HACCP seit 2006 für den Handel mit Lebensmitteln verpflichtend.

Das HACCP-Konzept ist ein systematischer Weg zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. Das Verfahren bedeutet eine Abwendung von der Endkontrolle eines Produktes hin zur Prozeßsteuerung. Die Umstellung von der Endkontrolle auf präventive Maßnahmen stellt die Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung vor eine völlig neue Aufgabe.

Dazu gehören alle im Verantwortungsbereich eines Unternehmens vorhandenen Risiken für die Verträglichkeit der Lebensmittel zu analysieren, die für die Überwachung der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln, Eingreifgrenzen für die kritischen Lenkungspunkte festzulegen, Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der Lebensmittelsicherheit einzuführen,

Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen festzulegen, zu überprüfen, ob das System zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit geeignet ist, und alle Maßnahmen zu dokumentieren.

Die Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) des Bundes fordert in § 4 betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen einzuführen, um der Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch biologische, chemische oder physikalische Faktoren vorzubeugen.

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Die Verordnung wurde als Artikel 1 der V v. 8.8.2007 I 1816 von den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft und Technologie, Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, der Finanzen und der Justiz mit Zustimmung des Bundesrates erlassen. Sie dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

Im Sinne dieser Verordnung sind leicht verderbliche Lebensmittel:

Ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann. Dazu gehören Lebensmittel wie im Naturreifungsverfahren hergestellte Rohwürste oder Fleisch, z.B. Hackfleisch, rohe Bratwürste, Geflügelfleisch, unerhitzte Milchzubereitungen (Joghurt, Käse etc.) und Eierspeisen, frischer Fisch und Meerestiere usw.

Gewerbe- und Gesundheitsämter führen offizielle Kontrollen durch. Die amtliche Lebensmittelüberwachung wird weiterhin stichprobenartig und unangemeldet Kontrollen durchführen müssen.