



POSTAL ADDRESS—ADRESSE POSTALE: UNITED NATIONS, N Y 10017
CABLE ADDRESS—ADRESSE TELEGRAPHIQUE: UNATIONS NEWYORK

REFERENCE. C.N.414.1994.TREATIES-6 (Notification dépositaire)

ACCORD RELATIF AUX TRANSPORTS INTERNATIONAUX DE DENREES
PERISSABLES ET AUX ENGINS SPECIAUX A UTILISER POUR
CES TRANSPORTS (ATP)
CONCLU A GENEVE LE 1er SEPTEMBRE 1970

PROPOSITION D'AMENDEMENTS DU ROYAUME-UNI DE GRANDE-BRETAGNE
ET D'IRLANDE DU NORD AUX ANNEXES 2 ET 3 DE L'ACCORD

Le Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies,
agissant en sa qualité de dépositaire, communique :

Le 16 août 1994, le Secrétaire général a reçu du Gouvernement du
Royaume-Uni, conformément à la procédure définie aux paragraphes 1
à 7 de l'article 18 de l'Accord susmentionné, une proposition
d'amendements aux Annexes 2 et 3 à l'Accord.

..... On trouvera ci-joint, en langues anglaise, française et russe,
le texte du projet d'amendements.

Il y a lieu de se référer à cet égard aux dispositions du
paragraphe 2 de l'article 18 de l'Accord, lequel se lit ainsi :

"Dans un délai de six mois à compter de la date de la
communication par le Secrétaire général du projet d'amendement,
toute Partie contractante peut faire connaître au
Secrétaire général

- a) soit qu'elle a une objection à l'amendement proposé,
- b) soit que, bien qu'elle ait l'intention d'accepter le
projet, les conditions nécessaires à cette acceptation ne se
trouvent pas encore remplies dans son pays."

Tout amendement réputé accepté, en application du paragraphe 5
de l'article 18, entrera en vigueur, conformément au paragraphe 6
dudit article 18, six mois après la date à laquelle il aura été
réputé accepté.

Le 13 février 1995

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'A.' followed by a flourish.

A l'attention des services des traités des ministères des affaires
étrangères et des organisations internationales intéressées

"ANNEXE 2, APPENDICE 1 DE L'ATP

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE AMBIANTE POUR LE TRANSPORT
DES DENRÉES PÉRISSABLES SURGELÉES

L'engin de transport doit être muni d'un appareil d'enregistrement approprié pour contrôler, à des intervalles fréquents et réguliers, la température ambiante à laquelle sont soumises les denrées surgelées destinées à la consommation humaine.

Les appareils de mesure doivent être approuvés par les autorités compétentes du pays dans lequel le moyen de transport est immatriculé.

Les relevés de température obtenus doivent être datés et conservés par l'exploitant pendant une année au moins, sinon plus, selon la nature des denrées.

Toutefois, en ce qui concerne les engins de transport en service à la date de l'entrée en vigueur du présent appendice¹, les dispositions énoncées ci-dessus seront progressivement applicables dans un délai de trois ans à compter de cette date.

Note

¹ La date d'entrée en vigueur du présent appendice est..."

"ANNEXE 2, APPENDICE 2 DE L'ATP

PROCÉDURE CONCERNANT LE SONDAGE ET LA MESURE DES
TEMPÉRATURES POUR LE TRANSPORT DES DENRÉES
PÉRISSABLES RÉFRIGÉRÉES, CONGELÉES ET SURGELÉES

A. Généralités

1. L'inspection et la mesure des températures stipulées aux annexes 2 et 3 doivent être effectuées de telle manière que les denrées ne soient pas exposées à des conditions nuisibles à leur consommation sans danger ou à leur qualité. Il conviendrait de procéder à ces opérations en milieu réfrigéré, en ne causant qu'un minimum de retard et de perturbation dans le transport.
2. Les opérations d'inspection et de mesure visées au paragraphe 1 doivent être effectuées de préférence au lieu de chargement ou de déchargement. Il n'est pas normalement indiqué d'y procéder durant le transport, sauf en cas de doute sérieux concernant la conformité aux températures stipulées aux annexes 2 et 3.
3. Lorsque cela est possible, il conviendrait, aux fins des inspections, de tenir compte des informations fournies par les appareils de contrôle de la température en cours de route avant de choisir les lots de denrées périssables qui doivent faire l'objet de sondages et de mesures. Des mesures de contrôle ne seront justifiées que s'il y a des raisons de douter du fonctionnement des appareils durant le transport.
4. Lorsque des lots de denrées ont été choisis, il conviendrait d'utiliser en premier lieu une méthode de mesure non destructive (entre les caisses ou les colis). Il y aurait lieu de recourir à des mesures destructives uniquement lorsque les résultats des mesures non destructives ne sont pas conformes aux températures stipulées aux annexes 2 ou 3 (compte tenu des tolérances applicables). Lorsque des colis ou des caisses ont été ouverts aux fins d'inspection mais qu'aucun autre contrôle n'a été entrepris, il convient de les refermer en indiquant l'heure, la date et le lieu de l'inspection et d'y apposer le cachet officiel de l'autorité chargée de l'inspection.

B. Sondage

5. Les types de colis choisis aux fins de mesure de la température doivent être tels que leur température est représentative du point le plus chaud de la cargaison.
6. Lorsqu'il est nécessaire de procéder à des sondages durant le transport pendant que la cargaison est chargée, deux sondages devraient être effectués en haut et en bas de la cargaison près de l'ouverture de chaque battant de porte.
 - i) Lorsque les dimensions du produit le permettent, il convient d'insérer la sonde à une profondeur de 2,5 centimètres à partir de la surface du produit;

- ii) Lorsque l'opération visée ci-dessus n'est pas possible en raison de la dimension du produit, la sonde devrait être insérée à partir de la surface à une profondeur équivalant au minimum à trois ou quatre fois son diamètre;
- iii) Lorsqu'il n'est pas possible ou pratique de faire un trou dans certaines denrées en raison de leur dimension ou de leur composition (par exemple dans le cas de légumes coupés en dés), il conviendrait de déterminer la température intérieure du colis en insérant au centre de celui-ci une sonde à tige effilée afin de mesurer la température au contact de la marchandise.

Après avoir inséré la sonde, il conviendrait de relever la température lorsqu'elle a atteint une valeur stable.

D. Spécifications générales pour le système de mesure

14. Le système de mesure (sondes et relevés) utilisé pour déterminer la température doit répondre aux spécifications suivantes :

- i) Le temps de réponse devrait être équivalent à 90 % de l'écart entre le premier et le dernier relevés dans un intervalle de trois minutes;
- ii) * Le système doit avoir une précision de $+0,5^{\circ}\text{C}$ dans la gamme de mesure située entre -20°C et $+30^{\circ}\text{C}$;
- iii) * La précision de la mesure ne doit pas varier de plus de $0,3^{\circ}\text{C}$ durant l'opération dans l'intervalle de température ambiante compris entre -20°C et $+30^{\circ}\text{C}$;
- iv) La résolution de l'appareil doit être de $0,1^{\circ}\text{C}$;
- v) * La précision du système doit être contrôlée à intervalles réguliers;
- vi) Le système doit être accompagné d'un certificat d'étalonnage valide provenant d'une institution agréée;
- vii) Les éléments électriques du système devraient être protégés contre la condensation due à l'humidité;
- viii) Le système devrait être robuste et résister aux chocs.

E. Tolérances applicables à la mesure de la température

15. Certaines tolérances devraient être appliquées dans l'interprétation des mesures de la température :

- i) Opérations - Dans le cas de denrées congelées et surgelées, une brève remontée de la température pouvant aller jusqu'à 3°C , qui est tolérée

* La procédure à suivre sera définie.

/...

aux termes de l'Annexe 2, est permise pour la température superficielle des denrées;

- ii) Méthodologie - Une mesure non destructive peut donner lieu à un écart de 2°C au maximum entre la température relevée et la température véritable du produit, compte tenu en particulier de l'épaisseur du carton de l'emballage. Cette tolérance ne s'applique pas aux mesures destructives."

Annexes 2 et 3 de l'ATP

1. L'Annexe 2 est modifiée comme suit :

Ajouter le texte suivant à la fin du premier paragraphe :

"L'engin utilisé pour le transport de denrées surgelées, sauf s'il s'agit de matériel ferroviaire, sera équipé du dispositif visé à l'Appendice 1 de la présente Annexe. S'il convient toutefois de vérifier la température des denrées, cette opération sera effectuée conformément à la procédure énoncée à l'Appendice 2 de la présente Annexe."

2. L'Annexe 3 est modifiée comme suit :

Ajouter le texte suivant à la fin du premier paragraphe :

"S'il convient toutefois de vérifier la température des denrées, cette opération sera effectuée conformément à la procédure énoncée à l'Appendice 2 de l'Annexe 2 du présent Accord."

"ANNEX 2, APPENDIX 1, TO ATP

MONITORING OF AIR TEMPERATURES FOR TRANSPORT OF PERISHABLE
FOODSTUFFS QUICK FROZEN

The transport equipment must be fitted with a suitable recording instrument to monitor, at frequent and regular intervals, the air temperatures to which quick-frozen foodstuffs intended for human consumption are subjected.

The measuring instruments must be approved by the competent authorities of the country in which the means of transport is registered.

Temperature recordings obtained in this manner must be dated and stored by the operator for at least one year or longer, according to the nature of the food.

However, for transport equipment in service at the date of the entry into force of this Appendix, 1/ the above provisions will be progressively applicable within three years after that date.

Note

1/ The date of entry into force of this Appendix is ..."

"ANNEX 2, APPENDIX 2, TO ATP

PROCEDURE FOR THE SAMPLING AND MEASUREMENT OF TEMPERATURE FOR
CARRIAGE OF CHILLED, FROZEN AND QUICK-FROZEN PERISHABLE
FOODSTUFFS

A. GENERAL CONSIDERATIONS

1. Inspection and measurement of temperatures stipulated in Annexes 2 and 3 should be carried out so that the foodstuffs are not exposed to conditions detrimental to the safety or quality of the foodstuffs. Measuring of food temperatures should be carried out in a refrigerated environment, and with the minimum delays and minimum disruption of transport operations.

2. Inspection and measurement procedures, as referred to in paragraph 1, shall preferably be carried out at the point of loading or unloading. These procedures should not normally be carried out during transport, unless serious doubt exists about the conformity of the temperatures of the foodstuffs stipulated in Annexes 2 and 3.

3. Where possible, the inspection should take account of information provided by temperature monitoring devices during the journey before selecting those loads of perishable foodstuffs for sampling and measurement procedures. Progression to temperature measurement of the food should only be undertaken where there is reasonable doubt of the temperature control during carriage.

4. Where loads have been selected, a non-destructive measurement (between-case or between-pack) should at first be used. Only where the results of the non-destructive measurement do not conform with the temperatures laid down in Annexes 2 or 3 (taking into account allowable tolerances), are destructive measurements to be carried out. Where consignments or cases have been opened for inspection, but no further action has been taken, they should be resealed giving the time, date, place of inspection, and the official stamp of the inspection authority.

B. SAMPLING

5. The types of package selected for temperature measurement shall be such that their temperature is representative of the warmest point of the consignment.

6. Where it is necessary to select samples during transport whilst the consignment is loaded, two samples should be taken from the top and bottom of the consignment adjacent to the opening edge of each door or pair of doors.

- (i) Where product dimensions allow, insert the probe to a depth of 2.5 cm from the surface of the product;
- (ii) Where (i) is not possible because of the size of the product, the probe should be inserted to a minimum depth from the surface of 3 to 4 times the diameter of the probe;
- (iii) It is not possible or practical to make a hole in certain foods because of their size or composition eg diced vegetables. In these cases, the internal temperature of the food package should be determined by insertion of a suitable sharp-stemmed probe to the centre of the pack to measure the temperature in contact with the food.

After inserting the probe, the temperature should be read when it has reached a steady value.

D. GENERAL SPECIFICATIONS FOR THE MEASURING SYSTEM

14. The measuring system (probe and read-out) used in determining temperature shall meet the following specifications:

- (i) The response time should achieve 90% of the difference between the initial and final reading within three minutes;
- (ii) * the system must have an accuracy of $+ 0.5^{\circ} \text{C}$ within the measurement range $- 20^{\circ} \text{C}$ to $+ 30^{\circ} \text{C}$;
- (iii) * the measuring accuracy must not change by more than 0.3°C during operation in the ambient temperature range $- 20^{\circ} \text{C}$ to $+ 30^{\circ} \text{C}$;
- (iv) the display resolution of the instrument should be 0.1°C ;
- (v) * the accuracy of the system should be checked at regular intervals;
- (vi) the system should have a current certificate of calibration from an approved institution;
- (vii) the electrical components of the system should be protected against undesirable effects due to condensation of moisture;
- (viii) the system should be robust and shock proof.

* The procedure will be defined.

E. ALLOWABLE TOLERANCES IN THE MEASUREMENT OF TEMPERATURE

15. Certain tolerances should be allowed in the interpretation of temperature measurements:

- (i) operational - in the case of frozen and quick-frozen foods, a brief rise of up to 3° C on the temperature permitted in Annex 2 is allowed for the surface temperature of the food.
- (ii) methodology - non-destructive measurement can give up to a maximum of 2° C difference in the reading compared to the true product temperature measurement, especially with the thickness of cardboard in case packaging. This tolerance does not apply to the destructive measurement of temperature."

Annexes 2 and 3 to ATP

- (1) Annex 2 is modified as follows:

At the end of point 1, add the following words:

"By that means the equipment used for the transport of quick-frozen foodstuffs other than railway equipment shall be fitted with the device referred to in Appendix 1 to this Annex. If however one should proceed to the verification of the temperature of the foodstuff, this shall be done according to the procedure laid down in Appendix 2 to this Annex."

- (2) Annex 3 is modified as follows:

At the end of point 1, add the following words:

"If however one should proceed to the verification of the temperature of the foodstuff, this shall be done according to the procedure laid down in Appendix 2 of Annex 2 to this agreement."

"ПРИЛОЖЕНИЕ 2, ДОБАВЛЕНИЕ 1 К СПС

КОНТРОЛЬ ЗА ТЕМПЕРАТУРОЙ ВОЗДУХА, КОТОРАЯ ДОЛЖНА СОБЛЮДАТЬСЯ ПРИ
ПЕРЕВОЗКЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГЛУБОКОЗАМОРОЖЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Транспортное средство должно быть оборудовано соответствующим регистрирующим измерительным прибором для контроля, через частные и регулярные интервалы, температуры воздуха, при которой должны храниться глубоководные замороженные пищевые продукты, предназначенные для потребления населением.

Измерительные приборы должны быть одобрены компетентными властями страны, в которой зарегистрировано транспортное средство.

Данные о температуре, полученные таким образом, должны быть зарегистрированы с указанием даты и храниться оператором по крайней мере один год или больше в зависимости от характера продуктов.

Однако, что касается транспортных средств, используемых в момент вступления в силу настоящего Добавления 1/, вышеупомянутые положения будут последовательно применяться в течение трех лет после этой даты.

Примечание

1/ Датой вступления в силу настоящего Добавления является ...".

"ПРИЛОЖЕНИЕ 2, ДОБАВЛЕНИЕ 2 К СПС

ПРОЦЕДУРА ДЛЯ ОТБОРА ПРОБ И ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ ОХЛАЖДЕННЫХ, ЗАМОРОЖЕННЫХ И ГЛУБОКОЗАМОРОЖЕННЫХ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

A. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Проверка и измерение температуры, предусмотренные в приложениях 2 и 3, должны осуществляться таким образом, чтобы пищевые продукты не подвергались воздействию условий, могущих причинить вред безопасности или качеству пищевых продуктов. Измерение температуры пищевых продуктов должно осуществляться в низкотемпературных условиях и с соблюдением минимальных задержек и минимального нарушения деятельности транспортных средств.

2. Процедуры проверки и измерения, упомянутые в пункте 1, должны по мере возможности осуществляться в пункте погрузки или разгрузки. Эти процедуры обычно не следует осуществлять во время транспортировки, если только не имеется серьезных сомнений относительно соблюдения температурных условий хранения пищевых продуктов, предусмотренных в приложениях 2 и 3.

3. Когда это возможно, в ходе проверки следует учитывать информацию, полученную от приборов измерения температуры во время транспортировки до отбора грузов скоропортящихся пищевых продуктов для выполнения процедур отбора и измерения. Проверка температуры пищевых продуктов должна осуществляться только в том случае, когда имеются достаточные сомнения в отношении обеспечения контроля за температурой во время перевозки.

4. В тех случаях, когда осуществлен отбор грузов, вначале следует использовать процедуру недеструктивного измерения (между ящиками или между упаковками). Деструктивные измерения следует осуществить только в том случае, когда результаты недеструктивного измерения не соответствуют показателям температуры, указанным в приложениях 2 или 3 (с учетом разрешенных допусков). В тех случаях, когда партии или ящики были открыты для проверки, однако других действий осуществлено не было, они должны быть опломбированы с указанием времени, даты, места проверки и установлением официальной печати органа, осуществившего проверку.

B. ОТБОР ПРОБ

5. Для измерения температуры необходимо отбирать такие типы упаковки, температура которых является характерной для самой теплой точки груза.

6. В тех случаях, когда необходимо отобрать пробы при перевозке в момент погрузки груза, необходимо отобрать две пробы в верхней и нижней части груза, находящиеся в непосредственной близости к открытому краю каждой двери или пары дверей:

- i) в тех случаях, когда это позволяют размеры продукта, необходимо вставить щуп на глубину в 2,5 см от поверхности продукта;
- ii) в тех случаях, когда осуществление пункта i) невозможно по причине размера продукта, щуп необходимо вставить на минимальную от поверхности глубину, в 3-4 раза превышающую диаметр щупа;
- iii) в некоторых случаях невозможно или нецелесообразно делать отверстие в некоторых пищевых продуктах по причине их размера или состава, например

шинкованные овощи. В этих случаях внутренняя температура пищевого продукта определяется путем вставления соответствующего остроконечного щупа в центр упаковки для измерения температуры в месте контакта с пищевым продуктом.

После вставления щупа температуру следует замерить, когда она достигнет стабильной величины.

D. ОБЩИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ДЛЯ ИЗМЕРИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

14. Измерительная система (проверка щупом и считывание), используемая для определения температуры, должна соответствовать следующим спецификациям:

- i) время реагирования должно составлять 90 процентов от разницы между первоначальным и окончательным показаниями в течение трех минут;
- ii) * система должна иметь точность в $+0,5^{\circ}\text{C}$ в пределах диапазона измерения - от -20°C до $+30^{\circ}\text{C}$;
- iii) * точность измерения не должна колебаться более чем на $0,3^{\circ}\text{C}$ во время проведения операций при температуре окружающей среды в пределах от -20°C до $+30^{\circ}\text{C}$;
- iv) градация шкалы прибора должна составлять $0,1^{\circ}\text{C}$;
- v) * точность системы необходимо проверять через регулярные интервалы времени;
- vi) система должна иметь действенный сертификат калибрации, выданный утвержденным учреждением;
- vii) электрические компоненты системы должны быть защищены от нежелательного воздействия, связанного с конденсатом влаги;
- viii) система должна иметь прочную и противоударную конструкцию.

E. РАЗРЕШЕННЫЕ ДОПУСКИ ПРИ ИЗМЕРЕНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ

15. При анализе замеров температуры следует разрешить определенные допуски:

- i) оперативные - в случае с замороженными и глубокозамороженными пищевыми продуктами короткое повышение температуры на 3°C , что разрешено в приложении 2, допускается для температуры поверхности пищевых продуктов;
- ii) методологические - при неdestructивном измерении допускается максимальная разница в 2°C при снятии показаний по сравнению с измерением подлинной температуры пищевого продукта особенно при использовании толстого картона в упаковке контейнера. Этот допуск не применяется к destructивному измерению температуры".

* Процедуру будет необходимо определить.

Приложения 2 и 3 к СПС

- 1) Внести следующие изменения в формулировку приложения 2:

В конце пункта 1 добавить следующие слова:

"Соответственно за исключением железнодорожного транспорта. Транспортные средства, которые используются для перевозки глубоководных замороженных пищевых продуктов, должны быть оборудованы приборами, упомянутыми в добавлении 1 к настоящему приложению. Однако, если будет необходимо провести проверку температуры пищевых продуктов, это должно осуществляться в соответствии с процедурой, изложенной в добавлении 2 к настоящему приложению".

- 2) Внести следующие изменения в формулировку приложения 3:

В конце пункта 1 добавить следующие слова:

"Если, однако, необходимо провести проверку температуры пищевых продуктов, это должно осуществляться в соответствии с процедурой, изложенной в добавлении 2 к приложению 2 к настоящему соглашению".