

No. 15121. AGREEMENT ON THE INTERNATIONAL CARRIAGE OF PERISHABLE FOODSTUFFS AND ON THE SPECIAL EQUIPMENT TO BE USED FOR SUCH CARRIAGE (ATP). CONCLUDED AT GENEVA ON 1 SEPTEMBER 1970¹

N° 15121. ACCORD RELATIF AUX TRANSPORTS INTERNATIONAUX DE DENRÉES PÉRISSABLES ET AUX ENGINS SPÉCIAUX À UTILISER POUR CES TRANSPORTS (ATP). CONCLU À GENÈVE LE 1^{er} SEPTEMBRE 1970¹

ENTRY INTO FORCE of amendments to Annex 2 to the above-mentioned Agreement

The amendments were proposed by the Government of the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland and circulated by the Secretary-General on 13 February 1995. They came into force on 13 February 1996, in accordance with article 18 (6) of the Agreement.

Authentic texts of the amendments: English, French and Russian.

Registered ex officio on 13 February 1996.

ENTRÉE EN VIGUEUR d'amendements à l'Annexe 2 de l'Accord susmentionné

Les amendements avaient été proposés par le Gouvernement du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord et diffusés par le Secrétaire général le 13 février 1995. Ils sont entrés en vigueur le 13 février 1996, conformément au paragraphe 6 de l'article 18 de l'Accord.

Textes authentiques des amendements : anglais, français et russe.

Enregistré d'office le 13 février 1996.

¹ United Nations, *Treaty Series*, vol. 1028, p. 121; for subsequent actions, see references in Cumulative Indexes Nos. 17 to 21, as well as annex A in volumes 1272, 1299, 1300, 1314, 1347, 1369, 1403, 1424, 1438, 1487, 1498, 1505, 1512, 1540, 1579, 1601, 1607, 1658, 1670, 1684, 1723, 1724, 1727, 1730, 1762, 1775, 1844 and 1885.

¹ Nations Unies, *Recueil des Traités*, vol. 1028, p. 121; pour les faits ultérieurs, voir les références données dans les Index cumulatifs n°s 17 à 21, ainsi que l'annexe A des volumes 1272, 1299, 1300, 1314, 1347, 1369, 1403, 1424, 1438, 1487, 1498, 1505, 1512, 1540, 1579, 1601, 1607, 1658, 1670, 1684, 1723, 1724, 1727, 1730, 1762, 1775, 1844 et 1885.

[RUSSIAN TEXT — TEXTE RUSSE]

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ДОБАВЛЕНИЕ 2 К СПС

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

А. 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 неdestructивного измерения (между ящиками или между упаковками). Destructивные измерения следует осуществить только в том случае, когда результаты неdestructивного 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.

В. 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:
7. В тех случаях, когда пробы отбираются в ходе разгрузки груза, необходимо выбрать четыре пробы из любых следующих мест:
 - верхняя и нижняя часть груза, находящиеся в непосредственной близости к открывающимся краям дверей;
 - верхние задние углы груза (т.е. наиболее удаленные от холодильной установки);
 - центр груза;

- центр передней части груза (т.е. ближайшей к холодильной установке);
- верхние или нижние углы передней части груза (т.е. ближайшей к воздухозаборнику охладительной установки).

8. В случае охлажденных пищевых продуктов в приложении 3 пробы должны также отбираться из самого холодного места с целью удостовериться в том, что в ходе транспортировки не произошло замораживания.

C. ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

9. Прежде чем измерять температуру, измерительный шуп следует охладить до температуры, как можно более близкой к температуре продукта.

1. Охлажденные пищевые продукты

10. Недеструктивное измерение. Измерение температуры между ящиками или между упаковками следует производить шупом с плоским наконечником, обеспечивающим достаточную контактную поверхность, низкую термальную массу и высокую теплопроводность. При помещении шупа между ящиками или упаковками необходимо обеспечивать достаточное давление для получения надежного теплового контакта и погружать шуп на достаточную длину, с тем чтобы свести к минимуму погрешности теплопроводности.

11. Деструктивное измерение. Следует использовать шуп в виде жесткого прочного остроконечного стержня, сделанного из материала, легко поддающегося чистке и дезинфекции. Шуп следует вставлять в центр упаковки, а температуру регистрировать, когда она достигает стабильного показателя.

11. Замороженные и глубокомороженные пищевые продукты

12. Недеструктивное измерение. См. пункт 10.

13. Деструктивное измерение. Температурные шуры не предназначены для проникновения в замороженные пищевые продукты. Поэтому необходимо проделать отверстие в продукте, в который вставляется шуп. Отверстие производится предварительно охлажденным инструментом, которым может служить остроконечный металлический инструмент, как-то ледоруб, ручная дрель или бур. Диаметр отверстия должен быть максимально приближен к диаметру шупа. Глубина погружения шупа будет зависеть от вида продукта:

- i) в тех случаях, когда это позволяют размеры продукта, необходимо вставить шуп на глубину в 2,5 см от поверхности продукта;
- ii) в тех случаях, когда осуществление пункта i) невозможно по причине размера продукта, шуп необходимо вставить на минимальную от поверхности глубину, в 3-4 раза превышающую диаметр шупа;
- 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 шупа в центр упаковки для измерения температуры в месте контакта с пищевым продуктом.

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

D. ОБЩИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ДЛЯ ИЗМЕРИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

14. Измерительная система (проверка шупом 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 калибровки, 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.