

Förteckning över livsmedel som omfattas av ATP

Denna förteckning skall användas som underlag vid val av transportutrustning. Transportutrustning skall väljas så att den högsta temperaturen i livsmedlen under hela transporten - lastning och lossning inbegripna - inte blir högre än den temperatur som anges nedan för respektive livsmedel.

Varuslag

Djupfrysta eller frysta livsmedel

- Glass - 20°C
- Fryst eller djupfryst fisk, fiskprodukt, blötdjur och kräftdjur samt övriga djupfrysta livsmedel - 18°C
- Fryst smör - 10°C
- Övriga frysta livsmedel - 12°C

- Djupfryst eller fryst smör och koncentrerad fruktsaft, som vid framkomsten omedelbart skall vidareförädlas får tillåtas stiga i temperatur gradvis under transporten för att vid destinationen högst uppnå den temperatur som angivits av av-sändaren och som anges i transportkontraktet. Denna temperatur får inte överskrida den maximala temperatur som tillåts för samma livsmedel under rubriken "kylda ej hållbarhetsbehandlade livsmedel" nedan i denna bilaga. I transportdokumentet skall anges livsmedlets namn, om det är djupfryst eller fryst och att det vid framkomsten omedelbart skall vidareförädlas. Denna transport skall ske med utrustning godkänd enligt ATP utan användning av termisk anordning för att höja livsmedlets temperatur.

Kylda ej hållbarhetsbehandlade livsmedel

-Organ (transporttiden bör inte överstiga 48 timmar)	+ 3°C
-Smör	+ 6°C
-Vilt	+ 4°C
-Mjolk för konsumtion - i tank(transporttiden bör inte överstiga 48 timmar)	+ 4°C
-Mjolk för industriellt bruk(transporttiden bör inte överstiga 48 timmar)	+ 6°C
-Mjolkprodukter(transporttiden bör inte överstiga 48 timmar) (Med mjolkprodukter avses här yoghurt, kefir, grädde och färskost. Med färskost avses en icke lagrad ost färdig för konsumtion kort tidedfter tillverkning och med begränsad hållbarhetstid.)	+ 4°C
-Fisk, blöt- och kräftdjur med undantag av rökt, saltad, torkad och levande fisk samt levande blöt- och kräftdjur	skall transporteras i is
-Köttprodukter med undantag av saltade, rökta, torkade och steriliserade varor	+ 6°C
-Kött med undantag av organ	+ 7°C
-Fjäderfä och kaniner	+ 4°C