

Cos'è l'A.T.P.

L'ATP è la regolamentazione per i trasporti frigoriferi refrigerati a temperatura controllata di alimenti deperibili destinati all'alimentazione umana.

A.T.P. = Accord Transport Perissable, che è l'abbreviazione di "Accordi sui trasporti internazionali delle derrate deteriorabili e dei mezzi speciali da utilizzare per questi trasporti".

La normativa ATP è il risultato di un accordo europeo sottoscritto nel 1970, da alcuni Stati, tra i quali l'Italia, che impone determinate regole nella costruzione degli allestimenti isotermici per i trasporti frigoriferi refrigerati destinati al trasporto di alimenti deperibili a temperatura controllata, e determinate prescrizioni per gli utilizzatori.

Assume carattere legislativo nel 1977 e, dal settembre 1984 viene assegnata la competenza al Ministero dei Trasporti e della Navigazione, il quale provvederà alle verifiche tecniche di collaudo tramite gli Uffici Provinciali M.C.T.C., l'aspetto igienico sanitario rimane di esclusiva competenza del Ministero della Sanità, tramite le A.S.L..

La norma ATP prescrive i tipi di alimenti deperibili da trasportare in regime di temperatura controllata e le temperature alle quali devono essere effettuati i trasporti frigoriferi e refrigerati, questi limiti sono in sintonia con quelli fissati dal Ministero della Sanità (D.P.R. n° 327/1980 e D.M. 12.10.81)