

Transport specjalistyczny na przykładzie przewozu artykułów żywnościowych

Wprowadzenie, cel pracy

Rozdział 1.

Systemy bezpieczeństwa zdrowotnego

1.1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

1.1.1. Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej

1.1.2. System zarządzania bezpieczeństwem żywności – HACCP

1.1.3. IFS – International Food Standard

1.1.4. IFC Logistic

1.2. Uregulowania prawne przewozu drogowego żywności

1.2.1. Międzynarodowe uregulowania prawne przewozu drogowego żywności

1.2.2. Krajowe uregulowania prawne przewozu drogowego żywności

1.2.3. Protokół ATP

1.2.4. Obszar obowiązywania Umowy ATP

Rozdział 2.

Warunki transportu produktów spożywczych i żywnościowych

2.1. Informacje ogólne o produktach spożywczych

2.2. Przewóz artykułów spożywczych

2.3. Warunki temperaturowe podczas transportu produktów żywnościowych wg Umowy ATP z 2010r

2.4. Rodzaje pojazdów przeznaczonych do transportu żywności

2.4.1. Transport mięsa surowego chłodzonego

2.4.2. Transport drobiu

2.4.3. Transport chleba i produktów podobnego rodzaju

2.4.4. Transport ryb

- 2.4.5. Transport mleka pasteryzowanego i produktów mlecznych
- 2.4.6. Transport jaj
- 2.4.7. Samochody do przewozu luzem materiałów sypkich i suchych, np. maki, cukru, soli
- 2.4.8. Transport napojów
- 2.5. Znakowanie środków transportu
- 2.6. Badania pojazdów chłodniczych

Rozdział 3.

Techniczne i informatyczne rozwiązania w transporcie żywności

- 3.1. Rozwiązania konstrukcyjne naczep i kontenerów chłodniczych
- 3.2. Materiały izolacyjne wykorzystywane w naczepach transportu chłodniczego
- 3.3. Urządzenia rejestrujące temperaturę
- 3.4. Systemy informatyczne przeznaczone do kontroli i nadzoru nad przewozem artykułów żywnościowych
 - 3.4.1. System Telematik Trailer
 - 3.4.2. System Infosat
 - 3.4.3. System przesyłania danych pomiędzy naczepą a ciągnikiem samochodowym (DS Ster-Tir) firmy Data System

Zakończenie

Literatura