	Informationsblatt	Stand: 2020-06-23
	Lebensmitteltransporte- Anforderungen	Lebensmittelüberwachung

Grundsatz: Lebensmittel müssen während des Transports geschützt werden.

*Innenräume (Ladebereiche), Transport/- Kühlbehälterbehälter, Tanks oder Container von Fahrzeugen zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und stets instand gehalten werden, damit die Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung wie: **Mikroorganismen, Verunreinigungen, tierische Schädlinge, Gerüche, Pflanzenschutzmittel, Biozid- Produkte, Temperaturabweichungen oder sonstige ungeeignete Transport/- Behandlungsverfahren** nicht ausgesetzt sind. Die Transportbereiche inklusive der Kühlbehälter, Tanks und Container müssen so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und /-Desinfektion möglich ist.*

Für Fahrzeuge, die gekühlte oder ungekühlte Lebensmittel befördern, ergeben sich folgende lebensmittelhygienische Anforderungen:

- Innenräume im Ladebereich, Transportbehälter, Tanks und Container müssen lebensmitteltauglich/-geeignet (→ **keine Abgabe von gesundheitsschädlichen geruchlich oder geschmacklich bedenklichen Stoffen an Lebensmittel**) und ausschließlich für die Beförderung von Lebensmittel bestimmt sein.
- Die Fahrzeuge müssen über ausreichende Kühlmöglichkeiten im Beförderungsbereich für das den entsprechende Lebensmittel verfügen (Trennung Tiefkühlware und „Frischprodukte“).
- Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln einschließlich tiefgefrorene u. gefrosteten Lebensmitteln muss die erforderliche **Temperatur** (siehe nachfolgend aufgeführte Temperaturanforderungen) während des gesamten Transports eingehalten und überwacht werden.
- Beim Transport tiefgefrorener Lebensmittel besteht die Verpflichtung zur Ausstattung mit **Temperaturaufzeichnungsgeräten** entsprechend den DIN-EN 12830 in Beförderungs- und Lagereinrichtungen. Temperaturaufzeichnungen sind zu datieren.
 - Ein Nachweis (Temperaturo Ausdruck) über die Einhaltung der Temperaturen ist auf Verlangen der Behörde vorzulegen.
 - Nur bei örtlichem Vertrieb von tiefgefrorenen Lebensmitteln (→ lokale Auslieferung an den Einzelhandel) ist die Messung der Lufttemperatur mittels Thermometer zulässig.
- Werden verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls ausreichend voneinander zu trennen.
- **Fleisch** muss immer mit **Kennzeichnungsangaben** versehen sein (Schweinehälften, Rinderviertel mit dem ovalen Genusstauglichkeitsstempel; verpacktes Fleisch in Fertigpackungen mit dem ovalen Identitätskennzeichen; loses Fleisch in Kisten – entweder eingestreicht mit Folie, die das ovale Genusstauglichkeitskennzeichen enthält; einzelne Fleisch-Kisten z.B. mit einer Banderole- auf der das Genusstauglichkeitskennzeichen angegeben ist)
- Beim Transport von **unverpackten /- oder nicht umhüllten Lebensmittel** (Schweinehälften, Rindervierteln Geflügel z.B.) ist die Ladefläche bzw. Transportbereich nur für diesen Zweck zu nutzen. Ein Transport von zweckfremden Produkten oder Gegenständen (**Farb- oder Treibstoffbehälter, diverse Werkzeuge Fahrzeugreifen o. ä.**) im selben Ladebereich ist nicht zulässig → Gefahr der nachteiligen Beeinflussung!



→ Die Rückverfolgbarkeit (**von wo? - und wohin?**) sämtlicher Lebensmittel muss sicher gestellt sein. Anhand der Lieferpapiere ist somit feststellbar, für wen betreffende Ware bestimmt ist und von wem diese stammt.

→ Der Transporteur hat darauf zu achten, dass die Lebensmittel in Verpackungen oder bestimmten Behältnissen nicht zerstört bzw. beschädigt werden können (**Ladungssicherheit!- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch Fremdkörper**, wie Glassplitter, Holzsplitter, Kartonteile!).

→ Für die Beförderung von unverpackt flüssigen, granulat- u. pulverförmigen Lebensmitteln dürfen nur Transportbehälter verwendet werden, die

- begehbar sind oder durch eine Öffnung eine Besichtigung des Innenraums zulassen,
- leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind und eine mängelfreie Beschaffenheit haben,
- das Transportgut leicht zu entnehmen ist (ggf. zur Probenahme),
- deutlich sichtbar durch Einprägung, Stanzung oder ähnlich dauerhaft mit der Beschriftung „nur für Lebensmitteltransporte“ oder „nur für Lebensmittel“ gekennzeichnet und ausnahmslos für Lebensmittel benutzt worden sind.

→ Wenn Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet werden, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht. So kann z. B. nach Abladung von Siedlungsabfällen nicht unmittelbar Getreide (Lebensmittel/Futtermittel) geladen werden. Dies ist erst nach entsprechender **Reinigung und Desinfektion** möglich und muss gegenüber der Behörde nachweisbar belegt werden können.

Werden Verstöße gegen vorgenannte Vorschriften festgestellt, muss zum Zwecke einer erfolgreichen Ahndung Folgendes erfasst werden:


- Feststellung der persönlichen Daten und Kfz-Kennzeichen, Tatzeit, Uhrzeit
- Darstellung des Verstoßes (Temperaturabweichung; nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels)
- Lieferpapiere, Etiketten, Kennzeichnungsangaben auf der Ware
- Nachweise über Temperaturabweichungen (Ausdrucke)

Foto`s über die vorgefundenen Verstöße sind sehr zuverlässige Beweise im Rechtstreit vor Gericht!

Kühlbedürftige Lebensmittel sind in der Regel leicht verderbliche Lebensmitteln tierischen Ursprungs können aber auch pflanzlichen Ursprungs sein (z. B. Salate).

→ Während des Transportes sind für nachfolgend aufgeführte Lebensmittel folgende Temperaturen einzuhalten (keine abschließende Aufzählung) bzw. die Temperaturbedingungen gemäß der Herstellerangaben laut Etikett zu beachten!

Frischfleisch von Huftieren (wie Schwein, Rind, Schaf, Pferd, Wild)	+7°C max.
Geflügelfleisch, Kleinwild (Federwild, Hasentiere)	+4°C max.
Hackfleisch (ungewürzt)	+2°C max.
Fleischzubereitungen (wie Steaks, Bratwürste, Döner Kebab)	+4°C max.
Fleischerzeugnisse (Wurstwaren, Formfleisch, Fleischkonserven)	+7°C max.
Flüssigei, Eiprodukte	+4°C max.
Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Leber, Blut)	+3°C max.
Tiefkühlwaren (wie Speiseeis in Fertigpack., Fisch und Fleisch/-erzeugnisse)	-18°C mind.
Gefrorenes (wie Fleisch, Hackfleisch als Vor- oder Zwischenprodukt)	-12°C mind.

	Informationsblatt	Stand: 2020-06-23
	Lebensmitteltransporte- Anforderungen	Lebensmittelüberwachung

Fisch, frisch, roh unverarbeitet	<u>annähernder Schmelzeispunkt</u>	≤2°C
Butter, Milch, Käseprodukte		10°C max.
Vorzugsmilch, Pasteurisierte Milch		+8°C max.
Feinkostsalate		+7°C max.
lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere, Meeresschnecken		+10°C max.

Wichtigste Rechtsgrundlagen im Zusammenhang mit Lebensmitteltransporten:

- VO (EG) Nr. 852/2004
- VO (EG) Nr. 853/2004
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 37/2005

Zudem wird auf die Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis beim Lebensmitteltransport und Handlungshilfe für die Erstbeurteilung von kühlpflichtigen Gütern bei Kontrollen von Lebensmitteltransporten hingewiesen.