



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 entsprechende Lebensmittel verfügen (Trennung Tiefkühlware und „Frischprodukte“).
- Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln (einschließlich tiefgefrorene Lebensmittel) muss die erforderliche **Temperatur** (siehe nachfolgend aufgeführte Temperaturanforderungen) während des gesamten Transports eingehalten und überwacht werden.

Temperaturanforderung für bestimmte Lebensmittel (keine abschließende Aufzählung):	
Butter, Milch, Käseprodukte	max. +10°C
lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere, Meeresschnecken	max. +10°C
Vorzugsmilch, Pasteurisierte Milch	max. +8°C
Frischfleisch von Huftieren (wie Schwein, Rind, Schaf, Pferd, Wild)	max. +7°C
Fleischerzeugnisse (Wurstwaren, Formfleisch, Fleischkonserven)	max. +7°C
Feinkostsalate	max. +7°C
Fleisch von Geflügel, Kaninchen, Kleinwild (Federwild, Hasentiere)	max. +4°C
Fleischzubereitungen (z.B. Steaks, Bratwürste, Döner Kebab)	max. +4°C
Flüssigei, Eiprodukte	max. +4°C
Innereien (z.B. Leber, Niere), Blut	max. +3°C
Hackfleisch (ungewürzt)	max. +2°C
Fisch, frisch, roh unverarbeitet (<u>annähernd Schmelzeistemperatur</u>)	±2°C
Tiefkühlwaren (z.B. Speiseeis, Fisch und Fleisch/-erzeugnisse)	mind. -18°C

Grundsätzlich sind die Herstellerangaben auf dem Etikett zu beachten!

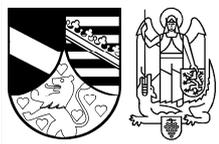
- Beim Transport tiefgefrorener Lebensmittel besteht die Verpflichtung zur Ausstattung mit **Temperaturaufzeichnungsgeräten** entsprechend den DIN-EN 12830 in Beförderungs- und Lagereinrichtungen. Temperaturaufzeichnungen sind zu datieren.

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag	Nachmittag
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr	Di 13:30 bis 15:30 Uhr
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr	Do 13:30 bis 16:30 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)	

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Tel.: 036428/5409-840
Fax.: 036428/13391
E-Mail: info@zvl.thueringen.de

	Informationsblatt	Stand: 2025-02-28
	Lebensmitteltransporte- Anforderungen	Lebensmittelüberwachung

Nur bei örtlichem Vertrieb von tiefgefrorenen Lebensmitteln (→ lokale Auslieferung an den Einzelhandel) ist die Messung der Lufttemperatur mittels Thermometer zulässig.

- Beim Transport von **unverpackten /- oder nicht umhüllten Lebensmitteln** (z.B. Schweinehälften, Rinderviertel, Geflügel) ist die Ladefläche bzw. Transportbereich nur für diesen Zweck zu nutzen. Ein Transport von zweckfremden Produkten oder Gegenständen im selben Ladebereich ist nicht zulässig → Gefahr der nachteiligen Beeinflussung!
- Die Rückverfolgbarkeit (**woher und wohin**) sämtlicher Lebensmittel muss sichergestellt sein. → Lieferpapiere
- 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,
 - eine leichte Entnahme des Transportguts ermöglichen (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 zu nutzen sind.

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.

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag
Di 13:30 bis 15:30 Uhr
Do 13:30 bis 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Tel.: 036428/5409-840
Fax.: 036428/13391
E-Mail: info@zvl.thueringen.de