



Lebensmittel-Transportrecht: Hygienevorschriften einhalten!

Lebensmitteltransportrecht: Erprobte Tipps zur Konflikt - Prophylaxe

Rechtsanwältin Kerstin Dieter, www.recht-vital.de, Telefon: 040 554 30 996



Beim Transport von Lebensmitteln sind die **Hygieneanforderungen** an das jeweils transportierte Lebensmittel einzuhalten.

Sie sind gesetzlich geregelt.

Verstöße gegen diese Hygienevorschriften sind vermeidbar, teuer und auch für das **Unternehmens-Image** folgenreich.

Lebensmitteltransportrecht: Viele Stolperfallen!

Die Lebensmittelhygieneverordnung

Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) enthält die allgemeinen Hygieneanforderungen (Basishygiene) für den Transport und die Lagerung von Lebensmitteln.

Danach müssen Vorrichtungen und Behälter durch ihre Ausrüstung die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmitteln erforderliche Temperatur sicherstellen, aufrechterhalten und überwachen. Leicht verderbliche Lebensmittel mit einem Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen sind besonders empfindlich.

Bei ihnen müssen die angegebenen Temperaturen bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden.

Kurzfristige Abweichungen sind nur zum Be- oder Entladen zulässig.

Transportbedingungen

Folgende Bedingungen müssen bei Vorrichtungen und Behältern zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln eingehalten werden:

1. Sie müssen für diesen Zweck geeignet sein.
2. Sie müssen sauber und instand gehalten werden.
3. Die Vorschriften zur Kennzeichnung nach der Bedarfsgegenständeverordnung sind zu beachten (z.B. Aufschrift „Nur für Lebensmittel“ bei Behältnissen für lose Lebensmittel)
4. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ist auszuschließen.
5. Bei zeitgleicher Beförderung anderer Waren neben Lebensmitteln oder verschiedener Lebensmittel müssen die verschiedenen Ladungsbestandteile streng voneinander getrennt werden.
6. Behälter für die alternative Beförderung von verschiedenen Lebensmitteln oder anderer Waren müssen zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen erforderlichenfalls gereinigt und desinfiziert werden.
7. Eine nachteilige Beeinflussung ist nach der LMHV jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln wie Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gas, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische

Ausscheidungen sowie Abfall, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel.

8. Für die Lagerung und den Transport sind – ebenso wie für die Herstellung und den Vertrieb von Lebensmitteln – geeignete HACCP-Konzepte zu erstellen
9. Eigenkontrollen sind unerlässlich.

Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung

Die Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (LMTV) enthält besondere Hygienebestimmungen für den Transport von unverpackten flüssigen, granulat- und pulverförmigen Lebensmitteln.

Solche Lebensmittel dürfen nicht im Wechsel mit anderen Stoffen transportiert werden.

Tanks, Aufsetztanks und andere tankähnliche Transporteinrichtungen einschließlich Be- und Entladeeinrichtungen (Transportbehälter) müssen der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung entsprechen.

Verlader dürfen Lebensmittel nur in Transportbehälter abfüllen, die den Kriterien der Verordnung entsprechen. Sie sind dafür verantwortlich.

Es dürfen nur Transportbehälter verwendet werden, die

1. begehbar sind oder durch eine Öffnung eine Besichtigung des Innenraums zulassen
2. leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind
3. das Transportgut sowie die Reinigungs- und Desinfektionsmittel leicht auslaufen lassen
4. deutlich sichtbar und dauerhaft mit der Beschriftung „Nur für Lebensmitteltransporte“ □ oder „Nur für Lebensmittel“ gekennzeichnet sind
5. entweder mindestens eine dem fabrikneuen Zustand entsprechende Beschaffenheit haben oder ausnahmslos für Lebensmittel benutzt worden sind

Transport tiefgefrorener Lebensmittel

Nach der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) gelten für den Transport tiefgefrorener Lebensmittel folgende Regeln:

1. Alle Beförderungsmittel mit einem Fassungsvermögen von mehr als zwei m³ (Lastkraftwagen, Anhänger, Sattelanhänger, Container) müssen während des Betriebes mit geeigneten aufzeichnenden Lufttemperaturmessgeräten ausgestattet sein
2. Alle Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tiefgefrorene Lebensmittel müssen während des Betriebes mit geeigneten aufzeichnenden Lufttemperaturmessgeräten ausgestattet sein
3. Es dürfen nur zugelassene oder einem zugelassenen Muster entsprechende Lufttemperaturmessgeräte verwendet werden.
4. Verantwortlich dafür ist der für die Beförderung Verantwortliche. Er muss sicherstellen, dass während des Betriebs die Lufttemperatur mit den Lufttemperaturmessgeräten so häufig und in regelmäßigen Zeitabständen gemessen und aufgezeichnet wird, dass das Temperaturgeschehen nachvollziehbar ist. Die Aufbewahrungsfrist beträgt mindestens ein Jahr.
5. Örtliche Vertriebe sind von der Pflicht zur Lufttemperaturmessung mit einem aufzeichnenden ausgenommen. Erforderliche Temperaturen beim Lebensmitteltransport (Alternativ gilt die auf dem Etikett angegebene Temperatur):
 - Speiseeis – 20 °C
 - Fische, Zubereitungen aus Fischen, gefroren oder tiefgefroren □- 18 °C
 - Butter + 10 °C
 - Fleisch + 6 °C

- Pasteurisierte Milch, frische Milchprodukte (Jogurt, Kefir, Rahm, Frischkäse) + 6 °C
- Hackfleisch + 2 °C

Reinigung und Desinfektion des Transportmittels

Das Beförderungsmittel muss sauber sein. Dazu gelten folgende Vorschriften:

1. Reinigung und Desinfektion des Beförderungsmittels gelten als transportvorbereitende Maßnahmen.
2. Der Laderaum des Beförderungsmittels muss so sauber sein, dass die darin beförderten Lebensmittel hygienisch nicht negativ beeinflusst werden. Es handelt sich um eine Maßnahme der Lebensmittel-Hygiene.
3. Kontrolle und Pflege des Laderaums sind laufend durchzuführen und zu dokumentieren.
4. Die Art, Reihenfolge und Häufigkeit der erforderlichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist von der Art des Transportgutes abhängig.
5. Eine Unterhaltsreinigung, eine Grundreinigung und eine Desinfektion sind zu unterscheiden.
6. Für Kühlfahrzeuge und Tiefkühlfahrzeuge, die verpackte Ware befördern, ist die Unterhaltsreinigung in der Regel ausreichend. Die Reinigung ist mit Datum und Unterschrift zu dokumentieren.
7. Die Grundreinigung hat in regelmäßigen Abständen zu erfolgen.
8. Der Verloader ist für die Desinfektion verantwortlich. Sie wird bei Bedarf vorgenommen. In der Regel ist sie bei Transportfahrzeugen für unverpackte Ware – insbesondere Fleisch oder Fisch – erforderlich. Die durchgeführte Desinfektion muss dokumentiert werden.

Mitarbeiterschulung

Durch Schulungen lassen sich Risiken für die Lebensmittelsicherheit vermeiden. Mitarbeiterschulungen finden mindestens einmal jährlich statt. Dabei werden folgende Kenntnisse vermittelt:

1. Grundkenntnisse der Transport- und Lagerhygiene (z.B. Temperaturanforderungen, Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen bei Schädlingsbefall etc.)
2. Grundkenntnisse über Gefährdung der menschlichen Gesundheit durch Mikroorganismen, Schädlinge, Rückstände oder Fremdkörper.

Fazit:

Rechtzeitige Schulung spart Zeit und Geld!

Vorausschauende Lebensmitteltransport – Unternehmer achten auf Einhaltung von Transportregeln und schulen ihr Personal regelmäßig.

Dies vermeidet ein vorzeitiges Verderben der Lebensmittel und schützt die Gesundheit der Verbraucher.

Letztlich ist jeder Verbraucher ein wichtiger Kunde jedes Lebensmittelunternehmers.

Zufriedene Kunden und sichere Lebensmittel schützen vor Beanstandungen und sichern langfristig den Unternehmenserfolg.



LebensmittelRecht
Kerstin Dieter | Rechtsanwältin

Rechtsanwältin Kerstin Dieter

Kanzlei RechtVital
Blücherstraße 7
22767Hamburg
Tel.: 040-554 30 996
Fax: 040-554 30 849
Email: info@recht-vital.de
Web: www.recht-vital.de