

Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL) e.V.



Breitenbachstraße 1, 60487 Frankfurt am Main • Telefon: (069) 7919-0 • Telefax: (069) 7919-227
bgl@bgl-ev.de • www.bgl-ev.de

Neue Hygieneleitlinie für Transportlogistiker

Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL) e.V.



Frankfurt am Main, den 15.05.2012



Seit Inkrafttreten des im EU-Hygienerichts verankerten Prinzips „vom Acker zum Teller“, speziell der VO (EG) Nr.178/2002 und (EG) Nr. 852/2004 ist jeder Gewerbetreibende, der mit Lebensmitteln umgeht, für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich. Dies gilt auch für die gewerblich tätigen Transportlogistikunternehmen, die von der Beförderung von Agrarrohstoffen, über den Transport flüssiger, granulat und pulverförmiger Lebensmittel in Lebensmitteltank und Silofahrzeugen bis hin zum temperaturregelmäßig geführten Transport in Kühlkofferverfahrenen und von palettiertem Trockengut gleich mehrfach an der Lebens und Futtermittelkette beteiligt sind.

Gemeinsam mit der TRANSEFRIGORROUTE DEUTSCHLAND (TD) e.V. hat der Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL) e.V. daher in Abstimmung mit den Bundesländern für den Lebensmittellogistiker eine Leitlinie für die Gute Hygienepraxis beim Transport erstellt. Hygieneleitlinien sind ein vom Gesetzgeber geschaffenes Instrument zu Selbstregulierung der Wirtschaft auf der Grundlage der Lebensmittelhygieneverordnungen (EG) Nr. 852/2004. Es handelt sich um – mit den Behörden abgestimmte – Verbandsempfehlungen, wie die Betriebe ihre gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllen können. Sie sind damit vergleichbar mit den technischen Regeln des DIN, und können von den Gerichten zur Auslegung der Vorschriften herangezogen werden.

Die Erstellung der Hygieneleitlinie gestaltete sich nicht einfach, da die enorme Bandbreite logistischer Dienstleistungen und dementsprechend breite Palette der in der Praxis eingesetzten Fahrzeuge einzubeziehen waren. Anfang März 2012 konnte das nationale behördliche Prüfungsverfahren abgeschlossen und die Leitlinie bei der Europäischen Kommission notifiziert werden.

1. Kodifikation der Rechtsvorschriften

Transportlogistikunternehmen, die im Lebensmittel/ Futtermittelsektor tätig sind, unterliegen einer Vielzahl von Rechtsvorschriften. Mehr als 16 internationale, europäische und nationale Rechtsvorschriften enthalten beförderungsspezifische Regelungen. Neben gesetzlich vorgeschriebenen Vorgaben an Lebensmitteltank, Silo sowie Kühlfahrzeuge sowie technischen DIN/ EN Normen müssen Transportlogistikdienstleister zunehmend auch über warenspezifische Anforderungen, besonders im Hinblick auf die Lebensmittelhygiene, be-

achten. Kaum überschaubar ist das Lebensmittelrecht zudem durch die Verquickung von internationalen, europäischen und nationalen Vorschriften, die den Anwender zwingt, alle Regelungen nebeneinander zu kennen, um den vollen Geltungsumfang zu erfassen. Ein weiteres Problem stellt sich für den Transportdienstleister, wenn sich die Zweckbestimmung des Produkts im Laufe der Erzeugungskette ändert, z. B. Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nach Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgungsfähig sind. Der Transportdienstleister unterliegt dann bei der Beförderung dieser Güter einem ganz anderen Rechtsrahmen.

Die Transportleitlinie enthält erstmals eine systematische Zusammenstellung mit Erläuterungen der wichtigsten beförderungsrelevanten Rechtsvorschriften sowie ihres Anwendungs- und Geltungsbereichs und leistet damit einen Beitrag zu mehr Rechtssicherheit.

2. Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit

Die BGL/TD Transportleitlinie definiert die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit gemäß den transportrechtlichen Bestimmungen des Handelsgesetzbuchs. Der Transportlogistiker ist Dienstleister. Er verpflichtet sich im Rahmen des Frachtvertrages nach § 407 HGB für den Auftraggeber, das Gut zum Bestimmungsort zu befördern und dort dem Empfänger abzuliefern. Das bedeutet, der Absender oder Auftraggeber ist für die Erteilung der notwendigen Wareninformation, die Einhaltung der erforderlichen Produktkerntemperatur, die angemessene Verpackung sowie die beförderungssichere Verladung verantwortlich. Der Transportlogistiker wiederum ist für die Zurverfügungstellung eines geeigneten, sauberen und – soweit erforderlich – ausreichend vorgekühlten Fahrzeugs sowie die betriebs-sichere Verladung verantwortlich. Diese in Anlehnung an die Bestimmungen des Handelsrechts geteilte Verantwortung ist dadurch begründet, dass der Transportlogistiker auf die Wareninformation des Absenders/Auftraggebers angewiesen ist, um den Transportvorgang exakt auf die Eigenschaft des Gutes abzustimmen.

Beispiel Warentemperaturkontrolle

Die Einhaltung der Kühlkette ist ein wichtiges Hygienekriterium. Kommt es zu Temperaturschäden, stellt sich schnell die Frage der Verantwortung. Um Haftungsrisiken zu vermeiden sollte die Messung der Warenübernahmetemperatur durch das Verladepersonal des Absenders in Begleitung des Fahrers erfolgen. Ist dies nicht durchführbar bzw. kann der Fahrer die Übernahmetemperatur nicht bestätigen, ist dies ggf. durch Vorbehalte im Frachtbrief zu dokumentieren. Die BGL/TD Leitlinie empfiehlt, die Lufttemperaturaufzeichnung nicht nur bei Tiefkühltransporten, bei denen diese Verpflichtung durch die VO (EG) Nr. 37/2005 bereits seit langem vorgeschrieben ist, sondern bei allen temperaturgeführten Transporten vorzunehmen.

Selbstverständlich bleibt es dem Transportlogistiker unbenommen zusätzliche logistische Dienstleistungen, wie Verpackung und dgl zu übernehmen. Allerdings erweitert sich in diesen Fällen nicht nur der zivilrechtliche, sondern auch der öffentlichrechtliche Haftungszeitraum.

3. Betriebs/ Anlagen und Personalhygiene

Die sichere Beförderung setzt den Einsatz eines geeigneten Fahrzeugs, Aufbaus bzw. Auflegers voraus. Die Transportleitlinie beschreibt daher

Anforderungen an Fahrzeuge mit (Kühl) Kofferaufbauten in Anlehnung an die Vorschriften des ATP und der DIN 8958/8959.

Anforderungen an Lebensmitteltank und Silofahrzeuge. Die Ausstattung und die verpflichtend vorgeschriebene Kennzeichnung „Nur für Lebensmittel“ müssen der, auf Anregung des BGL derzeit überarbeiteten, DIN 10502, entsprechen.

Anforderungen an die Personalhygiene, Hygieneschulung und soweit erforderlich nach Infektionsschutzgesetz.

Beispiel: Reinigung und Desinfektion

Ein besonderes Augenmerk gilt der Reinigung und Desinfektion von Lebensmitteltank und Silofahrzeugen. Die Leitlinie beschreibt das Reinigungsverfahren nach dem anerkannten Stand der Technik, z. B. DIN 10502 und enthält die Verpflichtung zur

Festlegung und Dokumentation von Reinigungsmaßnahmen nach Art der Verunreinigung,

Festlegung und Dokumentation der vorhandenen Reinigungs und Desinfektionsintervalle nach vorhandenem Risiko und

Mitführung eines durch Transportdienstleister, Reinigungsunternehmen und Abfüller gezeichneten Reinigungsdokuments.

4. Warenspezifische Hygieneanforderungen

Neben Anforderungen an Fahrer und Fahrzeug definiert die BGL/TD Leitlinie warenspezifische Hygieneanforderungen unter Berücksichtigung der Besonderheiten des Lkw Transports:

Anforderungen an Beladung und Transport, insbesondere Misch und Wechselladungen, Zusammenladeverbote,

Hygieneanforderungen an die Beförderung von leicht verderblichen, tiefgefrorenen sowie flüssigen, granulat und pulverförmigen Lebensmitteln, lebensmittelkompatible und nicht kompatible Produkte,

Temperaturführung, gesetzliche Temperaturvorschriften, Verfahren zur Temperaturmessung nach ATP und Einhaltung der Kühlkette.

Beispiel: Wechselweise Ladungen

Flüssige, granulat und pulverförmige Lebensmittel dürfen ausschließlich in „nur für Lebensmittel“ gekennzeichneten Lebensmitteltransportbehältern befördert werden. Die Leitlinie enthält eine Definition zu lebensmittelkompatiblen und nicht kompatiblen Stoffen.

5. Risikoanalyse und HACCP

Nach der Hygieneverordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen alle Lebensmittelunternehmen eine Risikoanalyse vornehmen und soweit erforderlich ein HACCP Konzept einrichten. Die Leitlinie erläutert diese Anforderungen unter besonderer Berücksichtigung logistischer Transportabläufe und enthält zahlreiche Beispiele und Arbeitshilfen zur betrieblichen Umsetzung.

Die Leitlinie für eine „Gute Hygienepraxis beim Lebensmitteltransport“ bietet allen im gewerblichen, aber auch im Werkverkehr tätigen Lebensmittellogistikern nicht nur einen umfassenden Überblick über die geltenden Anforderungen, sondern auch eine Orientierungshilfe, mit der Transportunternehmen ihre gesetzlich vorgeschriebene Hygieneanforderungen angemessen befolgen können.

Die Leitlinie kann unter http://www.bglev.de/web/service/angebote_publicationen.htm bezogen werden.