

Leitlinie

Gute Hygienepraxis beim Lebensmitteltransport

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis

Leitlinie

Anhang

Gemäß dem Verfahren für Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis nach der Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.4.2004 amtlich anerkannt und vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) am 1. März 2012 bei der Europäischen Kommission notifiziert.

© und Herausgeber:

Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL) e. V., 60487 Frankfurt am Main

TRANSFRIGORROUTE DEUTSCHLAND (TD) e. V., 60487 Frankfurt am Main

2. Auflage 2012

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Herausgeber gestattet. Dies gilt insbesondere für Übersetzungen, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Das Werk ist mit größter Sorgfalt erarbeitet worden; eine rechtliche Gewähr für die Richtigkeit der einzelnen Angaben kann jedoch nicht übernommen werden.

Jede Haftung für Schäden, die aus der Verwendung dieser Leitlinie entstehen, ist ausgeschlossen.

Inhaltsverzeichnis

Leitlinie	Seite
I Einführung	1
II Gesetzliche Grundlagen	2
1 Hygienekonzept der Europäischen Union	2
2 Allgemeine und spezifische Vorschriften des Lebens- und Futtermittelrechts	3
2.1 Allgemeine Rechtsvorschriften und grundlegende Definitionen.....	3
2.2 Spezifische Transportvorschriften.....	4
2.3 Spezifische Produktvorschriften.....	5
3 Übersicht über die wichtigsten transportrelevanten Rechtsvorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts	7
III Betriebs- und Anlagenhygiene	13
1 Fahrzeug und Aufbau	13
1.1 Temperaturgeführter Transport.....	13
1.2 Tank- und Silotransport.....	14
1.3 Wartung und Pflege	14
2 Reinigung und Desinfektion	15
2.1 Grundlagen von Reinigung und Desinfektion.....	15
2.2 Besonderheit bei der Reinigung und Desinfektion von Isotherm-/Kühlbehältern	18
2.3 Besonderheiten bei Reinigung und Desinfektion von Tank- und Silobehältern.....	18
2.4 Kontrolle und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen	19
IV Betrieb und Personal	21
1 Personalhygiene	21
2 Hygieneschulung	21
3 Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)	21
V Warenspezifische Hygieneanforderungen	23
1 Einflussfaktoren auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln	23
2 Hygieneanforderungen spezieller Warenarten	25
2.1 Tiefgefrorene Lebensmittel	25
2.2 Frische (leicht verderbliche) Lebensmittel.....	25
2.3 Flüssige, granulat- und pulverförmige Lebensmittel.....	27
VI Anforderung an Beladung, Transport und Entladung	29
1 Misch- und Wechselladungen beim Einsatz von Transportbehältern	29
2 Anforderungen an die Beförderung von Kühl- und Tiefkühlwaren	29
3 Der Transport in Lebensmitteltank- und Silofahrzeugen	32

Leitlinie	Seite
3.1 Einsatz von Lebensmitteltransportbehältern „Nur für Lebensmittel“	32
3.2 Ausschluss von Produktfolgen	33
4 Transport- und Logistikafläufe	35
4.1 Transport- und Logistikaflauf bei Kühl- und Tiefkühlwaren	35
4.2 Transport- und Logistikaflauf bei Tankfahrzeugen	40
VII HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).....	43
1 Gute Hygienepraxis	43
2 Grundsätze des HACCP-Systems	44
3 Unterschied zwischen HACCP und Qualitätsmanagement	47
4 HACCP in der Transportlogistik.....	47
VIII Häufig gestellte Fragen.....	50

Arbeitshilfen und Checklisten	Anhang
Transportauftrag	1
Fahrer-Checkliste	2
Reinigungsdokument	3.1
Reinigungsdokumentation	3.2
Schulungsaufzeichnung	4.1
Merkblatt zu § 43 Infektionsschutzgesetz	4.2
Behrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz	4.3
Temperaturanforderungen an die Beförderung und Lagerung	5.1
Verfahren der Erhebung und Messung der Temperaturen	5.2
Temperaturmess-Etikett	5.3
Temperaturmessung – Prüfbericht	5.4
Kompatibilitätstabelle	6
Risikoanalyse: Transport von Flüssigzucker	7.1
Risikoanalyse: Transport von Frischfisch	7.2
Risikoanalyse: Transport von Frischfleisch	7.3
Risikoanalyse: Transport von Tiefkühlfleisch	7.4
HACCP-Entscheidungsbaum	8
HACCP-Studie: Transport von Frischfisch	8.1
HACCP-Studie: Transport von Frischfleisch	8.2
Mitgliedsstaaten des ATP-Übereinkommens	9
Ausnahmen vom Sonntagsfahrverbot (leichtverderbliche Lebensmittel).....	10
ATP-Zulassungs- und Prüfstellen.....	11
Nützliche Adressen und weiterführende Informationen.....	12

2 Allgemeine und spezifische Vorschriften des Lebens- und Futtermittelrechts

2.1 Allgemeine Rechtsvorschriften und grundlegende Definitionen

Mit der Lebens- und Futtermittelbasisverordnung (EG) Nr. 178/2002 wurde erstmals eine einheitliche Rechtsgrundlage für das europäische Lebens- und Futtermittelrecht geschaffen. Gemeinsam mit den Regelungen des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) bildet die EG-Basisverordnung Nr. 178/2002 die Grundlage des Lebens- und Futtermittelrechts. Beide Regelwerke enthalten Definitionen und allgemeine Grundsätze der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit. Das Lebens- und Futtermittelgesetzbuch enthält die Rechtsgrundlagen zum Erlass spezifischer Rechtsverordnungen und regelt das Straf- und Ordnungswidrigkeitenrecht.

► **Begriff des Lebensmittels**

Als Lebensmittel im Sinne von Art. 2 der europäischen Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 gelten alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Nicht zu Lebensmitteln gehören:

- *Futtermittel,*
- *lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind,*
- *Pflanzen vor dem Ernten,*
- *Arznei- und Betäubungsmittel,*
- *kosmetische Mittel,*
- *Tabak und Tabakerzeugnisse,*
- *Rückstände und Kontaminanten.*

In der Praxis stellt sich für den Frachtführer häufig die Frage der anzuwendenden Vorschriften,

- wenn Stoffe zwar Lebensmitteleignung besitzen, aber ihre Verwendung beispielsweise in der chemischen Industrie oder der Futtermittelindustrie finden, z. B. Stärke für die Papierindustrie usw.
- wenn sich die Zweckbestimmung des Stoffes im Laufe der Logistikkette ändert, z. B. wenn Braugerste (Lebensmittel) wegen minderer Qualität von der Brauerei zurückgewiesen und als Futtermittel weiterverarbeitet wird (vgl. zu dieser Problematik Kap. V.2.3, VI.3).

► **Begriff des Lebensmittelunternehmens**

Als Lebensmittelunternehmen gelten nach Art. 3 der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, die mit der Erzeugung, Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, dem Transport und Vertrieb von Lebens- und Futtermitteln befasst sind. Transportlogistikunternehmen sind daher nach der Gesetzgebung Lebensmittelunternehmen und als solche in der Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit beim Transport.

Rechtsvorschriften	Geltung	Adressat	Regelungsbereich
VO (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene	EU	alle Teilnehmer der Lebensmittelkette Erzeugung, Landwirtschaft, Produktion, Weiterverarbeitung, Vertrieb, Transport, Lagerung – ausgenommen direkte Abgabe kleiner Mengen vom Erzeuger an Endverbraucher –	<ul style="list-style-type: none"> • Registrierungspflicht für Lebensmittelbetriebe • allgemeine Hygieneanforderungen • Anforderungen an Eignung und Verwendung von Transportbehältern • Reinigung • Zusammenladung • Wechseltransportverbot für flüssige, granulat- und pulverförmige Lebensmittel • HACCP-Konzept • Verfahrensvorschriften für branchenbezogene Leitlinien
VO (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	EU	Unternehmen, die tierische Erzeugnisse herstellen, verarbeiten, lagern oder befördern	<ul style="list-style-type: none"> • Zulassungspflicht, ausgenommen Transportunternehmen, für diese reicht Registrierung • Hygienevorschriften für tierische Erzeugnisse • Temperaturvorschriften für tierische Erzeugnisse
VO (EG) Nr. 37/2005 vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungs- und Lagereinrichtungen	EU	Beförderungsunternehmen Lagereinrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> • Verpflichtung zur Ausstattung mit Temperaturaufzeichnungsgeräten entsprechend der DIN EN 12830 in Beförderungs- und Lagereinrichtungen • Regelmäßige Temperaturaufzeichnung (Ausnahme: örtlicher Vertrieb) • einjährige Aufbewahrungspflicht

2 Hygieneanforderungen spezieller Warenarten

2.1 Tiefgefrorene Lebensmittel

Unter tiefgefrorenen Lebensmitteln versteht man Lebensmittel, die einem geeigneten Gefrierprozess unterworfen wurden, die bei mindestens -18 °C gehalten werden müssen und mit dem Hinweis „tiefgefroren“ vermarktet werden. Der Temperaturbereich zwischen dem Gefrierpunkt und -12 °C wird gemieden, weil durch den noch nicht ausgefrorenen hohen Wasseranteil mögliche mikrobiologische und/oder Gefrier- und Konsistenzveränderungen die Ware zu stark qualitätsmindern. Bei Gefrierfleisch/-fisch kann die relative Luftfeuchte 90–95 % betragen, weil die Minustemperaturen das Mikrobewachstum entscheidend unterbinden.

Tiefkühlware unterliegt gemäß §§ 5, 6 Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) bestimmten Kennzeichnungspflichten:

- Kennzeichnung der Ware als Tiefkühlgut,
- Angabe des Lagerzeitraums,
- Angabe der Aufbewahrungstemperatur,
- Hinweis „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ und
- Angabe zur Feststellung der Partie (Charge).

Nach dem Tiefgefrieren muss die Kühlkette gesichert werden (vgl. Kap. VI.2)

2.2 Frische (leicht verderbliche) Lebensmittel

Leicht verderbliche Lebensmittel sind unter mikrobiologischen Kriterien besonders anfällig und bedürfen der ständigen Kühlung. Kennzeichnend für leicht verderbliche Lebensmittel ist ihr hoher Wassergehalt, der bezogen auf die Gesamtmasse der Ware mehr als 70 % beträgt. Zu ihnen gehören Frischwaren, wie Fisch, Fleisch, Molkereiprodukte, Gemüse und Obst.

▶ **Lebensmittel tierischen Ursprungs (Fisch, Fleisch, Molkereierzeugnisse)**

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist die Gefahr, dass es zu einer Gesundheitsgefährdung kommt, wenn die Hygieneanforderungen, insbesondere die erforderliche Temperatur nicht eingehalten wurde, besonders groß. Hierzu gehören: Fleisch, Geflügel, Fisch und Erzeugnisse hieraus, Milch und Molkereiprodukte, Ei und Eiprodukte, Speiseeis und Speiseeiserzeugnisse, Feinkost und Rohkostsalate, Marinaden und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung. Der hohe Eiweiß- und Wassergehalt sowie der Fettgehalt bedingen eine rasche Verderblichkeit dieser Produkte. Leicht verderbliche Lebensmittel tierischen Ursprungs unterliegen den Produktvorschriften nach Anhang III der VO (EG) Nr. 853/2004 (vgl. Anhang 5.1).

● **Frischfleisch und Fleischprodukte**

Die Beförderung von Frischfleisch unterliegt den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 853/2004, speziell Anhang III, Abschnitt I, Kapitel VII. Kühlfleisch wird als Frischfleisch bezeichnet, da bei sachgemäßer Kühlung die Eigenschaften des frischen Fleisches erhalten bleiben. Kühlfleisch erfordert daher eine bestimmte Temperatur-, Feuchte- und Lüftungskondition. Die relative Luftfeuchte sollte 80–85% betragen. Geringere Werte begünstigen Masseverlust und Austrocknung.

	Absender	Empfänger	Frachtführer/ Fahrer
► Temperaturmessung			
<ul style="list-style-type: none"> Im Allgemeinen misst man die Temperatur repräsentativer Packstücke am Anfang, während und nach der Ladung jeder Charge. Um einen realistischen Temperaturvergleich durchführen zu können, werden die gemessenen Packstücke gekennzeichnet. <ul style="list-style-type: none"> TD empfiehlt, zur Kennzeichnung das TD-Temperaturetikett zu verwenden, mit dem Datum, Uhrzeit der Be- und Entladung sowie die Messmethode dokumentiert werden können (vgl. Anhang 5.3). Die Überprüfung der Temperatur ist immer an der gleichen Stelle durchzuführen. Die Messung der Temperatur erfolgt durch den Versender/Empfänger und wird vom Fahrer begleitet und dokumentiert. 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Da der Frachtführer für Güterschäden während des Transports haftet, sind bei Abweichungen Vorbehalte im Frachtbrief zu vermerken. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Die Messung der Temperatur erfolgt nach einem in Anhang 2 Anlage 2 zum ATP geregelten Verfahren (vgl. Anhang 5.2). <ul style="list-style-type: none"> Bei der Überprüfung ist grundsätzlich eine zerstörungsfreie Methode anzuwenden (zwischen den Versandstücken). Die zerstörungsfreie Messung der Temperaturen muss mit einer Sonde mit flachem Kopf vorgenommen werden. Vor Messung muss die Sonde so nah wie möglich an die Temperatur des Erzeugnisses herabgekühlt werden. Die Zerstörungsmessung wird in Streitfällen gemäß dem in Anlage 2 Anhang 2 zum ATP beschriebenen Verfahren durchgeführt (vgl. Anhang 5.2). 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
► Beförderungssichere Beladung und Stauung			
<ul style="list-style-type: none"> Eine wesentliche Voraussetzung für den qualitätssichernden Lebensmitteltransport ist die richtige Verladung der Ware. Die Türen des Fahrzeugs sind erst kurz vor der Beladung zu öffnen. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Der Absender ist nach den frachtrechtlichen Bestimmungen (§ 412 HGB) – soweit nicht anders vertraglich vereinbart – für die beförderungssichere Verladung verantwortlich. Er hat das Gut so zu verstauen und zu befestigen, dass es gegen Erschütterungen, Schwankungen, Umfallen, Verschieben und Herabfallen gesichert ist. Schadhafte Ware, die zu einer negativen Beeinträchtigung der übrigen Ladung führen kann, ist auszusortieren oder getrennt von der übrigen Sendung zu befördern. 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Wenn es sich um eine heterogene Ladung handelt, ist zu prüfen, ob die Zusammenladung kompatibel ist, z. B. Übertragung von Gerüchen (vgl. Anhang 6). 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

▶ **Korrekturmaßnahmen**

An jedem kritischen Lenkungspunkt ist festzulegen, wie im Falle der festgelegten Nichteinhaltung der Lenkungsbedingungen vor Ort reagiert werden muss (Korrektur-/Abhilfemaßnahmen), z. B. Sperrung von Produktchargen, Rückweisung von Rohwaren, Produktvernichtung.

▶ **Verifikation und Dokumentation**

Um zu überprüfen, ob Lenkungs- und Überwachungsmaßnahmen wirksam sind, ist ein Verifizierungsverfahren durchzuführen. Die Dokumentation ist für die Nachweisführung wesentlich. Sie sollte Risikoanalysen, Prüf- und HACCP-Pläne, Personalschulungen umfassen.

3 Unterschied zwischen HACCP und Qualitätsmanagement

Das HACCP-Konzept ist ein gesetzlich vorgeschriebenes Instrument, das der Beherrschung von gesundheitlichen Gefährdungspotenzialen beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln dient und Lebensmittelunternehmen hilft, einen höheren Lebensmittelstandard zu erreichen. Im Unterschied dazu sind allgemeine Qualitätsmanagementsysteme, wie z. B. ISO 9000 ff. in der Regel vertraglich vereinbart und unterliegen der Auditierung. Sie dienen der allgemeinen Qualitätssicherung und der Erfüllung von Kundenanforderungen. Allerdings kann das HACCP-Konzept in bestehende Qualitätssicherungssysteme integriert werden. Die Werkzeuge von Qualitätsmanagementsystemen und HACCP-Konzept beruhen auf den gleichen Prinzipien. Sie umfassen stets die Technik der Analyse (Risiko-, Fehler-, Gefahren-, Schwachstellenanalyse) und Techniken der Entscheidungsfindung mit der Zielsetzung der Fehlervermeidung. In der Praxis liegt die Schwierigkeit daher weniger in der Integration der Systeme, als vielmehr in der Verdeutlichung der Grenzen zwischen obligatorischem – behördlich nachzuweisendem – HACCP-Konzept und freiwillig aufgebautem, der Auditierung unterliegendem Qualitätsmanagementsystem.

Zur Verdeutlichung der Gewichtung können die für HACCP relevanten kritischen (gesundheitsrelevanten) Punkte als CCP (Critical Control Points), die für die Qualitätssicherung kritischen Punkte als CP (Control Points) oder QCP (Quality Control Points) gekennzeichnet werden. Unternehmen, die beide Systeme in ihren Betrieb einführen wollen, sollten für eine klare Abgrenzung Sorge tragen.

In der Praxis wird HACCP zunehmend gleichgesetzt mit Lebensmittelsicherheit und Qualität. Im Rahmen von Qualitätssicherungssystemen wird daher heute in der Regel nach den Methoden Risiko-, Fehler-, Gefahren-, und Schwachstellenanalyse gearbeitet.

4 HACCP in der Transportlogistik

Erfahrungsgemäß lassen sich Risiken und Gefahren im Transportablauf bereits durch eine Gute Hygienepraxis vermeiden oder eliminieren. Dies entbindet aber auch Transportdienstleister nicht von der Verpflichtung einer betriebsspezifisch dokumentierten Risikoanalyse. BGL und TD empfehlen Transportdienstleistern folgende Vorgehensweise:

▶ **Durchführung von Maßnahmen auf der Grundlage einer Guten Hygienepraxis**

Vor Einrichtung eines HACCP-Konzepts sollten Unternehmen mit der Durchführung der in Kap. III – VI beschriebenen Maßnahmen auf der Grundlage der Guten Hygienepraxis beginnen. Durch die auf dieser Grundlage durchgeführten und dokumentierten Hygienemaßnahmen kann ein sicherer

▶ **Wie lange ist die ATP-Bescheinigung gültig?**

Die Gültigkeit für Neufahrzeuge beträgt 6 Jahre. Die Ausstellung kann nach bestandener Wiederholungsprüfung um 3 Jahre verlängert werden. Zuständig sind die ATP-Prüfstellen (vgl. Anhang 11).

▶ **In welchen Fällen ist ein Temperatur-Aufzeichnungsgerät gesetzlich vorgeschrieben?**

Gesetzlich ausdrücklich vorgeschrieben ist ein Temperatur-Aufzeichnungsgerät beim Transport und der Lagerung tiefgefrorener Güter (Art. 2 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 37/2005).

▶ **Welche Ausnahmen gibt es von der Ausrüstung mit einem Temperatur-Aufzeichnungsgerät?**

Ausnahmen gelten:

- bei der Lagerung in Einzelhandelsverkaufsmöbeln (Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 37/2005)
- beim örtlichen Vertrieb (Art. 3 Verordnung (EG) Nr. 37/2005)
- bei Tiefkühleinrichtungen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 10 m³ (§ 2 Abs. 2 TLMV).

▶ **Was versteht man unter örtlichem Vertrieb?**

Nach wie vor ausgenommen von der Temperaturlaufzeichnungspflicht ist der örtliche Vertrieb. Die Definition ist im § 2 Abs. 5 TLMV geregelt. Danach ist örtlicher Vertrieb die lokale Auslieferung von tiefgefrorenen Lebensmitteln an den Einzelhandel, Hotels, Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie die direkte Lieferung an Privathaushalte.

▶ **Welche Anforderungen gelten für Temperatur-Aufzeichnungsgeräte?**

Die Verordnung (EG) Nr. 37/2005 schreibt vor, dass alle ab dem 1. Januar 2006 eingesetzten Messgeräte den Normen DIN EN 12830, DIN EN 13485 und 13486 entsprechen müssen. Die Anwendung dieser einheitlichen Normen soll sicherstellen, dass die zur Temperaturüberwachung von Lebensmitteln verwendeten Geräte harmonisierte technische Anforderungen erfüllen. Eine Zertifizierung ist beim Einsatz im nationalen Bereich nicht erforderlich.

▶ **Gelten diese Anforderungen auch im grenzüberschreitenden Verkehr mit ATP-Mitgliedsstaaten?**

Ja, aber im grenzüberschreitenden Verkehr mit den ATP-Mitgliedsstaaten müssen Messinstrumente auch künftig weiterhin durch die ATP-Prüfstellen zertifiziert werden.

▶ **Ist die Ausstattung von Temperatur-Aufzeichnungsgeräten auch bei der Beförderung gekühlter Lebensmittel gesetzlich vorgeschrieben?**

Beim Transport und der Lagerung von kühlbedürftigen Lebensmitteln ist das Temperatur-Aufzeichnungsgerät gesetzlich nicht ausdrücklich vorgeschrieben. Allerdings sind diese Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Molkereiprodukte) in der Regel besonders anfällig und mikrobiologisch leicht verderblich. Da nach der Lebensmittel-Hygieneverordnung (EG) Nr. 853/2004 jede nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels zu vermeiden und dies im Rahmen eines vorbeugenden Eigenkontrollkonzeptes (HACCP) auch nachzuweisen ist, ist die Ausrüstung mit einem Temperatur-Aufzeichnungsgerät zu empfehlen. Unternehmen sollten dies im Rahmen ihres betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes überprüfen.

Temperaturanforderungen an die Beförderung und Lagerung
von kühlpflichtigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
Vorgaben für Lebensmittel allgemein (spezifische Regelungen nachfolgend)					
gefroren ⁶		-12 ⁸ (außer Speiseeis und Butter)		-12 ⁹ (außer Speiseeis) Tabelle 3	
tiefgefroren ⁶		-18 ⁸ (außer Speiseeis)	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ (außer Speiseeis) Tabelle 3	
Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren (Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Esel)					
frisch	+7 Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 1a (Ausnahme siehe Abschnitt I, Kapitel VII Nr.3)	+7 Anlage 3		+7 Tabelle 3	+7 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.2
tiefgefroren ⁶		-18 ⁸ Anlage 2	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ Tabelle 1	

**Auszug aus
Verkehrsblatt Heft 16 – 1998 S. 844**

Nr. 196 Definition der frischen und leichtverderblichen Lebensmittel im Sinne des § 30 Abs. 3 Satz 2 Nr. 2 der Straßenverkehrs-Ordnung (StVO) und des § 3 Abs. 1 Nr. 2 der Verordnung zur Erleichterung des Ferienreiseverkehrs auf der Straße (Ferienreiseverordnung)

Bonn, den 31. Juli 1998
SIV 12/36.42.30

Gemäß § 30 Abs. 3 Satz 1 StVO dürfen an Sonn- und Feiertagen in der Zeit von 0.00 Uhr bis 22.00 Uhr Lastkraftwagen mit einem zulässigen Gesamtgewicht über 7,5 t sowie Anhänger hinter Lastkraftwagen nicht verkehren. Dieses Verbot gilt gemäß § 30 Abs 3 Satz 2 Nr. 2 Buchstaben a bis d SIVO nicht für die Beförderung von frischer Milch und frischen Milcherzeugnissen, frischem Fleisch und frischen Fleischerzeugnissen, frischen Fischen, lebenden Fischen und frischen Fischerzeugnissen sowie leichtverderblichem Obst und Gemüse. Diese Lebensmittel sind gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 2 Ferienreiseverordnung auch vom Fahrverbot des § 1 Ferienreiseverordnung ausgenommen. Nach Anhörung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gebe ich im Einvernehmen mit den für den Straßenverkehr und die Verkehrspolizei zuständigen obersten Landesbehörden im Sinne der oben genannten Vorschriften folgende Liste der als frisch bzw. leichtverderblich zu bezeichnenden Lebensmittel bekannt:

1. Frische Milch und frische Milcherzeugnisse

Art des Produkts	Kennzeichnungshinweise eines	
	frischen Produkts	haltbaren Produkts
– Frische Milch Rohmilch Vorzugsmilch Vollmilch, teilentrahmte (fettarme) Milch entrahmte Milch Werkmilch	„Rohmilch“ „Vorzugsmilch“ „pasteurisiert“ „hocherhitzt“	– – „ultrahocherhitzt“ „sterilisiert“ „H“ + Milchsorte
– frische Milcherzeugnisse Sauermilcherzeugnisse Joghurtherzeugnisse Kefirerzeugnisse Buttermilcherzeugnisse Sahneerzeugnisse Milchmischerzeugnisse Molkenmischerzeugnisse Frischkäse/Frischkäsezubereitung	keine Angabe der Wärmebehandlung	„ultrahocherhitzt“ „sterilisiert“ „wärmebehandelt“ „H“ + Produktbezeichnung
– Milch, Milcherzeugnisse und Milchrückstände zu Futterzwecken bei Erzeugerbetrieben	–	–

2. Frisches Fleisch und frische Fleischerzeugnisse

- Frisches Fleisch (nicht jedoch in tiefgefrorenem Zustand)
- Frische Fleischerzeugnisse:
frische Fleischerzeugnisse sind alle ständig kühlbedürftigen Fleischerzeugnisse.
Als nicht unter den Begriff „frisch“ fallende Fleischerzeugnisse sind folgende nicht kühlungsbedürftige Produkte anzusehen:
 - länger gereifte (schnittfeste) Rohwürste (z. B. Salami),
 - länger gereifte Rohware (z. B. Rohschinken).