

Anforderungen an Fahrzeuge für den Transport von Lebensmitteln (Catering / Partyservice)

Die hygienischen Anforderungen an das Behandeln von Lebensmitteln, sind in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene festgeschrieben. Nach § 3 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) dürfen Lebensmittel *"nur so [...] behandelt [...] werden, dass sie bei der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind"*. Bei Nichteinhaltung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 an den Transport von Lebensmitteln wird gegen die Forderung des § 3 LMHV verstoßen.

Der Begriff "nachteilige Beeinflussung" ist in § 2 LMHV wie folgt definiert und umfasst u.a.

"[...] eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren;"

Um eine solche nachteilige Beeinflussung zu vermeiden bzw. das Risiko hierfür zu minimieren, müssen die Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2, Anhang II, Kapitel IV, Kapitel VIII, Kapitel IX Nr. 3 und Nr. 5, Kapitel X und Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingehalten werden.

In der praktischen Umsetzung bedeutet dies u.a.:

- Mittel zum Transport müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind; Transportbehälter müssen ggf. so konzipiert sein, dass diese leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind
- glatte, abwaschbare Auskleidung des Ladebereiches
- auf die persönliche Hygiene ist auch beim Transport zu achten (saubere Kleidung, Schutzkleidung, ggf. weißer Kittel und Kopfbedeckung)
- Möglichkeit, die erforderlichen Temperaturen beim Transport einzuhalten (Kühlfahrzeug, Thermophoren etc.); ggf. sind die Temperaturen auch während des Transportes zu überwachen
- Transport nur in verschlossenen oder abgedeckten Behältnissen



- Behälter für den Transport von Lebensmitteln dürfen nicht für den Transport anderer Waren benutzt werden, wenn eine nachteilige Beeinflussung zu befürchten ist
- kein gleichzeitiger Transport von offenen Lebensmitteln mit z.B. Abfall, verschmutztem bzw. benutztem Geschirr
- Schulungen hinsichtlich der hygienischen Anforderungen an den Transport von Lebensmitteln sind einmal jährlich mit den Mitarbeitern durchzuführen