



Informationen

über hygienische Anforderungen bei der Anlieferung
von Lebensmitteln im Rahmen des Lieferservices

Beachten Sie bitte die folgenden wesentlichen hygienischen Anforderungen bei der Anlieferung und Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen des Lieferservices.

Grundsätzlich gilt:

Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesen Zustand nicht zu erwarten wäre.

So sind bei der Anlieferung und Abgabe der Lebensmittel folgende hygienische Anforderungen zu beachten:

Lebensmittel sind grundsätzlich in Fahrzeugen aufzubewahren, die aufgrund ihrer Ausstattung und Ausrüstung für diesen Zweck geeignet sind, damit die Gefahr einer unmittelbaren oder mittelbaren Kontamination der dort transportierten Lebensmittel ausgeschlossen wird.

Sie müssen die Lagerbereiche in den Fahrzeugen, auch bei einem nur kurzzeitigen Transport, so einzurichten, dass ein sachgemäßer Transport und eine hygienisch einwandfreie Abgabe der Lebensmittel gewährleistet ist.

Sie müssen insbesondere darauf achten, dass

- dort eine Aufbewahrung von betriebsfremden bzw. nicht dem Betriebszweck dienenden Gegenständen nicht erfolgt,
- die Lagerbereiche sich in einem sauberen Zustand befinden
- die Lagerbereiche leicht zu reinigen sind.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl (in der Regel zwischen + 4° C bis + 7° C; gegebenenfalls maximal + 2 ° C) zu transportieren und an den Endverbraucher abzugeben. Die Einhaltung der Temperaturen ist mit einem im Fahrzeug befindlichen Thermometer ständig zu kontrollieren, damit ein Unterbrechen der Kühlkette während des Transportes und der Anlieferung ausgeschlossen wird.

Gegenseitige nachteilige Beeinflussungen von unverpackten Lebensmitteln (Wurst-, Käse- oder Fischsemmeln, Sandwiches, Salate etc.) sind zu verhindern. Sie sind erforderlichenfalls in separaten und geschlossenen Behältnissen aufzubewahren.

Die zu diesem Zweck verwendeten Behältnisse (zum Beispiel Plastikwannen, Thermobehälter) müssen für die Lagerung von Lebensmittel geeignet sein und sich in einem sauberen Zustand befinden.

Sie haben darauf zu achten, dass für die Personen, die unmittelbar mit den Wurst- und Fischwaren oder anderen leicht verderblichen Lebensmittel in Berührung kommen, die erforderlichen Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) der Lebensmittelüberwachung am Kontrollort (zum Beispiel beim Fahrzeug) zur Einsicht vorgelegt werden können (Erstbelehrung der Gesundheitsbehörde im Original oder in beglaubigter Kopie).

Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass die Nichtbeachtung der hygienischen Anforderungen des Lebensmittelrechts ein sofortiges Verbot der weiteren Auslieferung bzw. Abgabe sowie die Einleitung von Verfahren zur Folge haben kann.

In diesem Zusammenhang wird auch darauf hingewiesen, dass Sie verantwortlich sind, im Rahmen Ihrer betrieblichen Eigenkontrolle und Ihres Qualitätsmanagements, durch entsprechende innerbetriebliche Maßnahmen zu gewährleisten haben, dass die Auslieferung der Lebensmittel durch Ihre Mitarbeiter*innen immer ordnungsgemäß erfolgt.

Ein innerbetriebliches Delegieren der gesamten Verantwortung für die hygienische Anlieferung auf die mit der Auslieferung beauftragten Personen, entlässt Sie als Lebensmittelunternehmer*in grundsätzlich nicht aus Ihrer gesetzlichen Verantwortung für eine ordnungsgemäße Behandlung der Lebensmittel in Ihrem gesamten Lebensmittelunternehmen, einschließlich Außenstellen.

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die für Ihr Lebensmittelunternehmen **zuständige Lebensmittelüberwachung (Bezirksinspektion)**

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39899
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München