



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

Stand: 09/2024

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 beziehungsweise derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Bei der Anlieferung und Abgabe der Lebensmittel sind 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.

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

Sie müssen insbesondere darauf achten, dass

- keine Aufbewahrung von betriebsfremden beziehungsweise nicht dem Betriebszweck dienenden Gegenständen 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 (zum Beispiel Wurst-, Käse- oder Fischsemmeln, Sandwiches, Salate) 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 Lebensmitteln geeignet sein und sich in einem sauberen Zustand befinden.

Sie haben darauf zu achten, dass der Lebensmittelüberwachung für die Personen, die unmittelbar mit den Wurst- und Fischwaren oder anderen leicht verderblichen Lebensmitteln in Berührung kommen, die erforderlichen Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) am Kontrollort (zum Beispiel im 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 beziehungsweise Abgabe sowie die Einleitung von Verfahren zur Folge haben kann.

In diesem Zusammenhang möchten wir auch darüber informieren, dass Sie im Rahmen Ihrer betrieblichen Eigenkontrolle und Ihres Qualitätsmanagements durch entsprechende innerbetriebliche Maßnahmen gewährleisten müssen, 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 gesetzmäßigen Verantwortung für eine ordnungsgemäße Behandlung der Lebensmittel in Ihrem gesamten Lebensmittelunternehmen, einschließlich der Außenstellen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion gerne zur Verfügung:

Bezirksinspektion Nord	☎ 233-738611
Bezirksinspektion Süd	☎ 233-39888
Bezirksinspektion West	☎ 233-46570
Bezirksinspektion Ost	☎ 233-63508
Bezirksinspektion Mitte	☎ 233-732401

Lebensmittelüberwachung  
der Landeshauptstadt München