

## Transport von Lebensmitteln

Für den LM-Transport werden, je nach Transportart, -menge, -zeit, -distanz Kühlautos und/oder Container verwendet, die für den Transport von Lebensmitteln zugelassen sind.

### Reinigung und Instandhaltung

Die Fahrzeuge müssen, wenn sie **zum Transport von Lebensmitteln** verwendet werden, ebenso wie auch eventuell dazu verwendete Transportbehälter (Container, Wannen...), regelmäßig gereinigt und instandgehalten werden, damit das Transportgut keiner Verschmutzung ausgesetzt ist.

### Umrüstung

Falls notwendig, müssen die Transporträume und -behälter für den Lebensmitteltransport **nachgerüstet** bzw. ausgetauscht oder umgestaltet werden, damit Reinigung oder/und Desinfektion gut durchführbar sind.

### Nur Lebensmittel

Im Laderaum eines Lebensmitteltransporters dürfen zeitgleich **keine anderen Waren** (Nicht-Lebensmittel) transportiert werden, **falls dabei die Gefahr einer Kontamination für die Lebensmittel besteht**.

### Gemischte Waren

Falls Lebensmitteltransporte aber auch **andere Waren (Nicht-Lebensmittel) oder unterschiedliches Ladegut an Lebensmitteln** beinhalten, etwa zu kühlende Lebensmittel (z.B. Frischfleisch, Milchprodukte) und nicht zu kühlende (Getränke, Trockenware u.a.), ist auf die **wirksame Trennung der unterschiedlichen Waren und Lebensmittelarten** zu achten, damit die Bedingungen für das jeweilige Transportgut (Transporthygiene und Temperaturen) eingehalten werden können.

### Temperatur

Transportbehälter und Container, die zur **Beförderung von zu kühlenden Lebensmitteln** verwendet werden, müssen, falls erforderlich, die Lebensmittel **bei einer geeigneten Temperatur halten** können und eine Überwachung derselben ermöglichen. So muss **Frischfleisch bei max. +7°C** befördert werden.

### Trennung des Fleisches

**Verpacktes Fleisch** muss **von unverpacktem Fleisch** im Rahmen desselben Transportes so **getrennt** sein, dass das Verpackungsmaterial nicht in Kontakt mit dem unverpackten Fleisch kommt.

### Lagerung allgemein

Das jeweilige Transportgut (Lebensmittel) muss im Inneren des Transporters so gelagert und platziert sein, dass das Risiko der **Beschädigung oder Verschmutzung der Ware so klein als möglich gehalten wird**.



## Aufschrift

**Container oder Tanks, in welchen Lebensmittel in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand befördert werden**, dürfen ausschließlich zum Lebensmitteltransport verwendet werden und müssen die **Aufschrift: “esclusivamente per prodotti alimentari”** tragen.

## Warme Speisen

**Speisen**, welche nach der Zubereitung an Dritte geliefert werden, müssen stets bei der für sie vorgesehenen Temperatur gehalten werden. Dazu ist es notwendig, sie in **Behältern** zu befördern, welche leicht zu reinigen sind, vor Verunreinigung schützen und die erforderlichen Temperaturen halten können.

Gekochte Speisen, die warm konsumiert werden, müssen laut geltenden Bestimmungen bei einer Temperatur von mindestens 65°C aufbewahrt werden.

Eine weitere Möglichkeit wäre das schnelle Abkühlen der Speisen nach deren Zubereitung.

Anschließend müssen diese Speisen kühl transportiert werden. Um sie schließlich warm zu essen, werden sie am Ort des Konsums nochmals erhitzt.

