



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

Fleischtransport

Transportfahrzeuge und -behältnisse

Info-Blatt LMI017

Stand 08.03.2019

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

In der Praxis treten immer wieder Fragen zum Transport von Schlachtkörpern, Frischfleisch, Fleisch- und Fischereierzeugnissen sowie zur Beschaffenheit der entsprechenden Transportfahrzeuge oder -behältnisse auf. Dabei kommen verschiedene gesetzliche Bestimmungen zur Anwendung. Das Lebensmittelrecht umschreibt die hygienischen Rahmenbedingungen, während die Strassenverkehrsgesetzgebung die Anforderungen an die Transportfahrzeuge regelt. Die wichtigsten Gesetzestexte, welche den Fleischtransport betreffen, sind unten wiedergegeben.

Entscheidend sind im Wesentlichen folgende Punkte:

- **Hygienischer Umgang mit dem Transportgut, Schutz vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung.** Dazu gehören adäquate Transporteinrichtungen und -kapazitäten, hygienisch einwandfreie Behältnisse und Verpackungen sowie eine konsequente Trennung des Transportgutes von anderen, unreinen Waren.
- **Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen.** Damit wird verhindert, dass ein Lebensmittel vorzeitig verdirbt oder durch krankmachende Keime für den menschlichen Konsum gefährlich wird.

Auszug aus dem Lebensmittelgesetz (LMG; SR 817.0):

Art. 2 Geltungsbereich

¹ Das Gesetz gilt für:

a. den Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, das heisst für deren Herstellung, Behandlung, Lagerung, Transport und Inverkehrbringen; (...)

Art. 26 Selbstkontrolle

¹ Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet. (...)

Auszug aus der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02):

Art. 20 Meldepflicht

¹ Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

Art. 21 Bewilligungspflicht

¹ Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde.

² Keine Bewilligung benötigen:

- b. Betriebe, die nur Transporttätigkeiten ausüben;
- e. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Lebensmittelbetriebe abgeben, wenn sie diese Lebensmittel davor lediglich lagern oder transportieren;

Auszug aus der Hygieneverordnung (HyV; SR 817.024.1)

Art. 12 Transport

¹ **Transportbehälter** zur Beförderung von Lebensmitteln müssen **sauber und in Stand gehalten** werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Sie müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass sie zweckmässig gereinigt oder desinfiziert werden können.

² Besteht die Gefahr, dass Lebensmittel durch andere Transportgüter kontaminiert werden, so müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln dienen.

³ Dienen Transportbehälter der gleichzeitigen Beförderung von Lebensmitteln und anderen Waren oder von verschiedenen Lebensmitteln, so sind diese Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

⁴ Werden Transportbehälter auch für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen.

⁵ Für Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Diese Transportbehälter sind in einer Amtssprache des Bundes deutlich sichtbar und dauerhaft als ausschliessliches Beförderungsmittel für Lebensmittel anzuschreiben.

⁶ **Lebensmittel** sind in Transportbehältern so zu platzieren und **zu schützen**, dass das **Kontaminationsrisiko so gering wie möglich** gehalten wird.

⁷ Transportbehälter, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, die auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden müssen, müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel auf der geeigneten Temperatur gehalten werden können und dass eine Überwachung der Transporttemperatur möglich ist.

Art. 30 Zerlegen von Fleisch

¹ Fleisch kann vor Erreichen der in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen zerlegt werden, wenn sich der Zerlegeraum am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet oder wenn **schlachtwarmer Schlachttierkörper innerhalb von 2 Stunden von einer Schlachtanlage zur weiteren Verarbeitung transportiert** worden sind.

(...)

Art. 29 Temperaturvorschriften

¹ **Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse** müssen nach der Schlachtung oder nach der Herstellung **schnellstmöglich auf folgende Temperaturen abgekühlt** und auf diesen gehalten werden:

- a. Fleisch von domestizierten Huftieren, Zucht-reptilien und Wild (ausser wilden Vögeln, Wildkaninchen und Hasen): 7 °C;
- b. Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, wilden Vögeln, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltier und Nutrias: 4 °C;
- c. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: 4 °C;
- d. 18 Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Blut) von Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–f der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Lebensmittel tierischer Herkunft: 3 °C;
- e. Hackfleisch: 2 °C.

² Bei Fleisch von domestizierten Huftieren muss während der Kühlung eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

³ Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die zum Tiefgefrieren bestimmt sind, müssen unverzüglich tiefgefroren und andauernd tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Vor dem Gefrieren ist erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen.

⁴ **Für den Transport sind die Temperaturen nach Absatz 1 einzuhalten.** Davon ausgenommen sind unmittelbare Transporte von schlachtwarmer Schlachttierkörper vom Schlachtbetrieb zur weiteren Verarbeitung während längstens 2 Stunden.

⁵ Im Verkauf müssen Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse bei einer Temperatur von nicht mehr als 5 °C gehalten werden.

⁶ Die Temperaturvorschriften gelten nicht für:
a. Sterilerzeugnisse;
b. Rohwurst- und Rohpökelwaren;
c. andere Fleischerzeugnisse mit einem aw-Wert unter 0,93.

Art. 41 Frische Fischereierzeugnisse

¹ Gekühlte unverpackte Fischereierzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis ist so oft wie nötig nachzufüllen.

² Verpackte frische Fischereierzeugnisse müssen auf Schmelzeisttemperatur (nicht mehr als 2 °C) abgekühlt werden.

(...)

⁵ **Behältnisse für den Transport**, den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen müssen **wasserfest** und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse **nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung** bleiben.

⁶ Sind Fischereierzeugnisse zum Tiefgefrieren bestimmt, so müssen sie so rasch als möglich tiefgefroren und so gehalten werden. Die Lagerräume müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, deren Temperaturfühler im wärmsten Bereich des Raumes angebracht sind.

Art. 44 Temperaturvorschriften für Lagerung und Transport

¹ Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtierzeugnisse



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

müssen bei Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) gelagert und transportiert werden.

² Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen durch und durch tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Davon ausgenommen sind ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind; sie dürfen bis zu einer Temperatur von -9 °C gelagert und transportiert werden.

³ Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so gelagert und transportiert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt wird.

⁴ Im Verkauf gelten folgende Temperaturen:

- a. Fischereierzeugnisse frisch, unverarbeitet oder mariniert: Schmelzeistemperatur;
- b. Fischereierzeugnisse gegart, heiss oder kalt geräuchert: 5 °C;
- c. verarbeitete Fischereierzeugnisse mit erkaltem, mit Reisessig < pH 4,5 gesäuertem Reis (Sushi): 5 °C.