



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Fleischtransport

Transportfahrzeuge und -behältnisse

Info-Blatt LMI017

Stand 29. Oktober 2012

Kontakt Lebensmittelkontrolleinheit

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 erfasst:

- a. das Herstellen, Behandeln, Lagern, Transportieren und Abgeben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen; (...)

⁴ Das Gesetz gilt nicht:

- a. für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die für den Eigengebrauch bestimmt sind; (...)

Art. 15 Hygiene

¹ Wer Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, **transportiert** oder abgibt, muss dafür sorgen, dass diese:

- a. sauber und geordnet gelagert werden;
 - b. so gelagert, **transportiert** oder abgegeben werden, dass sie **nicht** von gesundheitsgefährdenden Stoffen oder sonst wie **nachteilig beeinflusst** werden können;
 - c. nur mit sauberen und in gutem Zustand gehaltenen Gefässen, Packmaterialien, Einrichtungen, Werkzeugen und dergleichen in unmittelbare oder mittelbare Berührung kommen;
 - d. nur in Räumen gelagert oder **in Fahrzeugen transportiert** werden, die **sauber, genügend gross** und für eine geordnete Lagerung **zweckmässig eingerichtet** sind;
 - e. soweit möglich nicht durch Schädlinge und Parasiten beeinträchtigt werden.
- (...)

Art. 47 Vergehen

¹ Mit Freiheitsstrafe bis zu drei Jahren oder Geldstrafe wird bestraft, wer vorsätzlich:

- a. Nahrungsmittel so herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, dass sie bei ihrem üblichen Gebrauch die Gesundheit gefährden;
- (...)

Art. 48 Übertretungen

¹ Mit Busse bis zu 40 000 Franken wird bestraft, wer vorsätzlich:

- a. den Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zuwiderhandelt; (...)
- e. ohne Berechtigung Tiere ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen schlachtet;
- f. Lebensmittel, Zusatzstoffe, Gebrauchsgegenstände, Räume, Einrichtungen, **Fahrzeuge** und Herstellungsverfahren sowie Tiere, Pflanzen, Mineralstoffe oder Böden, die der Herstellung von Lebensmitteln dienen,



der Untersuchung durch die Kontrollorgane entzieht, die Kontrolle verhindert oder erschwert;

g. **Lebensmittel**, Zusatzstoffe oder Gebrauchsgegenstände so herstellt, behandelt, lagert, **transportiert** oder abgibt, dass sie den **Anforderungen dieses Gesetzes nicht entsprechen**;

(...)

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

Art. 12 Meldepflicht

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

Auszug aus der Hygieneverordnung (HyV; SR 817.024.1)

Art. 13 Transport

¹ **Transportbehälter** zur Beförderung von Lebensmitteln müssen **sauber und in Stand gehalten** werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und 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 Werden in Transportbehältern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren oder werden darin verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind diese Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

⁴ Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, müssen in Transportbehältern befördert werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Diese Transportbehälter sind in einer Amtssprache deutlich sichtbar und dauerhaft als ausschliessliches Beförderungsmittel für Lebensmittel anzuschreiben.

⁵ Wurden Transportbehälter für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel ver-

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

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 31 Absatz 1 genannten Temperaturen zerlegt werden, wenn sich der Zerleerraum am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet oder wenn **schlachtwarmer Schlachtierkörper innerhalb von 2 Stunden von einer Schlachthanlage zur weiteren Verarbeitung transportiert** worden sind.

(...)

Art. 31 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, Zuchtreptilien und Wild (ausser wilden Vögeln, Wildkaninchen und Hasen): 7 °C;
- b. Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, wilden Vögeln, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltier und Nutria: 4 °C;
- c. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: 4 °C;
- d. 18 Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Blut) von Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–e der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 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 schlachtwarmen Schlacht tierkörpern 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 Rohpökelfwaren;
- c. (...)
- d. 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 Schmelzeistemperatur (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 Lager räume 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 Weichtiererzeugnisse 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 bei einer Temperatur von –9 °C oder darunter 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, mariniert: Schmelzeistemperatur;
- b. Fischereierzeugnisse gegart, heiss oder kalt geräuchert: 5 °C.