

QG4.7.1	TRANSPORTBEDINGUNGEN		14.11.19	V1 11/19
	Autor: CR		Geprüft durch: AS, HZ, KT	
	Änderungsgrund: Neues Dokument			

Der Spediteur und gegebenenfalls dessen Subunternehmer erklären sich hiermit bereit, folgende Bedingungen und Voraussetzungen für den Transport von Lebensmitteln einzuhalten und gegebenenfalls auf Anforderung entsprechende Nachweise zu übermitteln.

Allgemeines

- Die eingesetzten Fahrzeuge sind für den Transport von Lebensmitteln geeignet.
- Die Fahrzeuge müssen in einem guten technischen Zustand sein und den gesetzlichen Erfordernissen der Länder entsprechen, deren Destination genannt ist bzw. die passiert werden.
- Die Fahrzeuge müssen trocken und sauber sein.
- Der Laderaum muss frei von Schimmel, Staub, Verunreinigungen und Fremdgerüchen sein.
- Fahrzeuge sind frei von Schädlingen. Es dürfen keine Spuren von Schädlingsaktivitäten und Schädlingsanwesenheit sichtbar sein.
- Vor Beladung wird der Zustand der Transportfahrzeuge überprüft und bei Bedarf werden Maßnahmen eingeleitet.
- Es sind Verfahren zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen eingeführt (Trennung Lebensmittel/ Nicht-Lebensmittel/ verschiedene Warengruppen).
- Es existieren adäquate Hygieneanforderungen für alle Transportfahrzeuge und Hilfsmittel für die Be- und Entladung. Die Maßnahmen werden dokumentiert.
- Die Ware darf ausnahmslos auf einwandfreien Euro-Tauschpaletten übernommen werden. Es dürfen nur einwandfreie Kartons übernommen werden. Keine Übernahme von beschädigter Ware (z.B. Verbeulungen, Bombagen, Leckagen, rostige Ware).
- Der Fahrer ist für die verkehrssichere Verstauung der Ladung verantwortlich. Das bedeutet die Ladung ist so zu verstauen und zu sichern, dass sie selbst bei einer Vollbremsung oder einem plötzlichen Ausweichmanöver nicht verrutscht, umfällt, hin- und her rollt oder herabfällt.

Temperaturgeführte Transporte

- Für alle Transportbehälter und Fahrzeuge ggf. Kühlaggregate ist ein definierter Wartungs- und Reinigungsplan festgelegt und wird entsprechend umgesetzt. Sauberkeit und Funktionalität werden protokolliert und archiviert.
- Die eingesetzten Kühlfahrzeuge halten die geforderten Temperaturen der Erzeugnisse auch bei voller Beladung ein.
- Bei Kühltransporten ist ein Temperaturprotokoll zu führen (Temperaturschreiber) und auf Anforderung vorzulegen. Für Kühltransporte erfolgt eine dreimalige Messung von Kerntemperaturen.

QG4.7.1	TRANSPORTBEDINGUNGEN		14.11.19	V1 11/19
	Autor: CR		Geprüft durch: AS, HZ, KT	
	Änderungsgrund: Neues Dokument			

- Es ist grundsätzlich nur Ware mit einer Kerntemperatur von mindestens minus 18° C (Toleranz 1° C) zu übernehmen.
- Messung und Übernahme ist zu dokumentieren. Abweichungen sind sofort zu melden und die Verladung zu stoppen.
- Die Kühlaggregate sind mit einer Leistung von minus 20°C zu fahren.
- Für Tanktransporte erfolgt eine Mitteilung über das zuvor transportierte Lebensmittel.
- Vor Verladung ist ein Reinigungszertifikat durch zugelassene Institutionen vorzulegen.
- Die Reinigung beinhaltet sowohl die Füll- und Auslaufstutzen sowie die Verbindungsschläuche.

Food Defense

- Die LKW Fahrer sind nach den „Food Defense“ Regelungen geschult, verstehen diese und setzen diese um.
- Bei Lenk- und Ruhepausen müssen die LKWs auf abgesicherten Plätzen abgestellt sein.
- Ladeeinheiten werden bei Pausen abgeschlossen. Das Fahrzeug und die Ladung sind jederzeit vor dem Zugriff von fremden Personen geschützt und eine Manipulation somit ausgeschlossen.
- Transporte aus Drittstaaten und innerhalb der EU erfolgen mit einer Siegelung. Siegelnummern sind in den Frachtpapieren zu dokumentieren

Änderungsübersicht			
Datum	Teilbereich	Änderungsgrund	Geändert von
14.11.19	/	Neues Dokument	C. Richter