

Fritz Kumschick

Überprüfung von Lebensmitteltransporten

Einhaltung der Hygienevorgaben und der Kühlkette

Anzahl überprüfte Transporte:	9	
Anzahl beanstandete Transporte:	1	11%
Beanstandungsgründe:		
○ Transporttemperaturen	1	100%
○ Betriebs- und Anlagehygiene	0	0%
○ Reinigung und Desinfektion	0	0%
○ Personalhygiene	0	0%
○ Misch- und Wechselladungen	0	0%
Verfügte Massnahmen		
○ Mängelbehebung:	1	
○ Abgabeverbot	1	
Verzeigungen:	0	



Foto: G. Joss

Ausgangslage

Im Rahmen einer Inspektionskampagne wurden in Zusammenarbeit mit der Verkehrspolizei Basel-Landschaft Lebensmitteltransporte kontrolliert. Ziel der Inspektionskampagne war die Überprüfung der Einhaltung der hygienischen Anforderungen sowie der gesetzlich vorgeschriebenen Transporttemperaturen. Die Transportbedingungen haben einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Insbesondere bei gekühlten und tiefgekühlten Produkten kann eine Unterbrechung der Kühlkette die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen und zu Gesundheitsrisiken für Konsumentinnen und Konsumenten führen.

Da das Risiko von Temperaturabweichungen in den Sommermonaten besonders hoch ist, wurden die Kontrollen gezielt in dieser Jahreszeit durchgeführt.

Neben der Temperaturkontrolle wurde auch die generelle Einhaltung der hygienischen Vorschriften überprüft, insbesondere die Sauberkeit der Transportfahrzeuge und der Zustand der Laderäume.

Untersuchungsziel

Ziel der Inspektionskampagne war es, die Einhaltung der hygienischen und gesetzlichen Anforderungen beim Transport von Lebensmitteln zu überprüfen. Ein besonderer Fokus lag dabei auf der Sicherstellung der korrekten Transportbedingungen, um Gesundheitsrisiken für Konsumentinnen und Konsumenten zu vermeiden.

Im Einzelnen wurden folgende Aspekte überprüft:

- Transporttemperaturen: Messung der Transporttemperaturen von temperatursensiblen Lebensmitteln unter Berücksichtigung der gesetzlichen Höchstwerte.
- Betriebs- und Anlagenhygiene: Beurteilung, ob die eingesetzten Transportfahrzeuge und -behälter für den Lebensmitteltransport geeignet sind und den hygienischen Anforderungen entsprechen.
- Reinigung und Desinfektion: Kontrolle des allgemeinen Hygienestatus der Transportfahrzeuge, insbesondere die Sauberkeit und Schädlingsfreiheit.
- Personalhygiene: Überprüfung der Einhaltung der Hygieneregeln durch das Transportpersonal, insbesondere beim Transport von unverpackten Lebensmitteln.
- Misch- und Wechselladungen: Kontrolle, ob bei der gleichzeitigen Beförderung verschiedener Waren (z. B. Lebensmittel und Non-Food-Produkte oder unterschiedliche Lebensmittelarten) geeignete Schutzmassnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen getroffen wurden.

Gesetzliche Grundlagen

Die Kontrollen erfolgten auf Grundlage des Lebensmittelgesetzes (LMG, Art. 2 und 30), der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, Art. 10 sowie Art. 74 - 85) sowie der Hygieneverordnung (HyV, Art. 12, 24, 25 und Anhang 2). Diese Bestimmungen legen fest, dass Transportmittel jederzeit sauber und hygienisch einwandfrei sein müssen, Betriebe ein Eigenkontrollsystem nach dem HACCP-Konzept oder anerkannten Leitlinien der guten Verfahrenspraxis umzusetzen haben und die Kühlkette lückenlos einzuhalten ist. Für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel gelten spezifische Temperaturvorgaben; kurzfristige Abweichungen sind nur dann zulässig, wenn dadurch die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird. Darüber hinaus ist eine geeignete Temperaturüberwachung der Transportfahrzeuge vorgeschrieben, und bei Misch- oder Wechselladungen sind wirksame Massnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen erforderlich.

Kontrollierte Fahrzeuge

Im Rahmen der Kontrollen wurden insgesamt 9 Fahrzeuge überprüft. Die Verteilung der überprüften Fahrzeuge nach Kategorie ist in Tabelle 1 dargestellt.

Fahrzeugkategorie	Anzahl überprüft	Anteil
Kleintransporter bis 3.5 t	3	33 %
Schlepper 3.5 –12 t	0	0 %
Lastwagen 12–16 t	0	0 %
Lastwagen 16–44 t	6	66 %
Total	9	100 %

Tabelle 1: überprüfte Fahrzeugkategorien

Ergebnisse

Von den neun überprüften Lebensmitteltransporten wurde ein Transport beanstandet. Dabei wurden die vorgeschriebenen Temperaturen nicht eingehalten. Die betroffene Ware war nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet und durfte deshalb nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

In allen übrigen Bereichen wurden keine Mängel festgestellt. Die überprüften Fahrzeuge befanden sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand und erfüllten die lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die detaillierten Beanstandungsgründe sind in Tabelle 2 aufgeführt.

Beanstandungsgründe	Anz. Beanstandungen	Beanstandungsrate
Transporttemperaturen	1	11 %
Betriebs- und Anlagenhygiene	0	0 %
Reinigung und Desinfektion	0	0 %
Personalhygiene	0	0 %
Misch- und Wechselladungen	0	0 %

Tabelle 2: Beanstandungsgründe, Anzahl und Beanstandungsquote

Massnahmen

Die festgestellten Mängel wurden beanstandet und dem betroffenen Unternehmen mittels kostenpflichtiger Verfügung mitgeteilt. Der verantwortliche Transporteur wurde verpflichtet, die Mängel zu beheben und den gesetzeskonformen Zustand wiederherzustellen. Aufgrund der ungenügenden Kühlung wurde für die betroffene Ware ein Abgabeverbot verfügt.

Schlussfolgerungen

Die Beanstandungsquote von 11 % liegt unter derjenigen vergleichbarer Kontrollen der vergangenen Jahre und deutet insgesamt auf ein gutes Niveau bei der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen hin.

Die Kontrolle zeigt jedoch auch, dass einzelne Verstösse gegen die Temperaturvorgaben weiterhin vorkommen. Die lückenlose Einhaltung der Kühlkette ist eine zentrale Voraussetzung für die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln. Bereits geringe Temperaturabweichungen können insbesondere bei leicht verderblichen Lebensmitteln zu Qualitätsverlusten oder einer Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit führen.

Aufgrund der Bedeutung der Kühlkette für die Lebensmittelsicherheit werden entsprechende Kontrollen auch künftig regelmässig durchgeführt.

Liestal, 09.06.2026

Auskunft:

Dr. Peter Brodmann, Kantonschemiker, Telefon 061 552 20 00