INFO-BLATT

Sicherer Lebensmitteltransport zur Insel Helgoland

Damit Ihre Lebensmittel (Kühlware) sicher und reibungslos transportiert werden können, bitten wir Sie, unsere nachfolgenden Hinweise zur Anlieferung und Verpackung zu beachten. Um den sicheren Transport zu gewährleisten, bitten wir Sie, die folgenden Punkte zu berücksichtigen:

1. Ablauf

1. Anmeldung
Spätestens 8 Tage vor der Anlieferung der Kühlware in Cuxhaven informieren Sie uns unter 04721 – 720 40 über Art und Menge der zu befördernden Kühlware.
Im Besonderen ist die Angabe der Menge der zu kühlenden Lebensmittel und die Transportart (Behälter / Eis, usw.) erforderlich.

2. Anlieferung der Kühlware
- Bei der Anlieferung der Kühlwaren meldet sich der Lieferant im HFK-Büro.
- Danach beginnt der Lieferant mit der Vorbereitung und der Entladung der Ware entsprechend der Anweisung von HFK.
- Aufbauten der Fahrzeuge dürfen erst kurz vor der Entladung geöffnet werden.
- Es darf keine Kühlware selbständig ohne Freigabe von HFK entladen werden.

3. Eingangskontrolle
Vor dem Entladen der Ware behält sich HFK eine Eingangskontrolle vor.
Dabei wird Zustand, Verpackung und Temperatur stichprobenartig überprüft.
Die Anlieferung der Ware muss nach den gesetzlich entsprechenden Temperaturen angeliefert werden.

4. Verladung der Kühlware
Von HFK wird die Ware, sofern nicht bereits bei der Anlieferung erfolgt, in Isobehälter gestellt und entsprechend der Temperaturanforderung mit Trockeneis bestückt.

2. Verpackungsanforderungen

Bitte stellen Sie sicher, dass keine lose Sammlung von Waren angeliefert wird. Alle Artikel müssen durch den Absender vor Übergabe verpackt, gebündelt oder auf andere Weise ordnungsgemäß zusammengestellt sein, um den sicheren Transport zu gewährleisten.

Seefeste Verpackung
Die Ware ist so anzuliefern, dass diese vor Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterung geschützt ist.
Hierzu empfehlen wir Ihnen unser „**Informationsblatt: Seefeste Verpackung**

Maximale Höhe
Tiefkühl-Ware darf bei Anlieferung eine max. Höhe von 1,50 m nicht überschreiten.

Kein Umpacken
Ein Umpacken der Ware ist laut der Lebensmittelüberwachungsbehörde nicht zulässig (Unterbrechung der Kühlkette).

Kleinmengen
Kleinmengen sind in geschlossenen Behältern anzuliefern.

Europaletten
Es dürfen nur Europaletten und keine Industriepaletten angeliefert werden, da Industriepaletten nicht in die Thermobehälter passen. Außerdem muss die Ware bündig auf den Paletten gepackt sein (nicht überstehend). Grundmaß Tiefkühl-Thermobehälter: 1,20m x 0,80m.

3.) Anforderung an die Behälter

Kennzeichnung
Behälter werden von HFK mit einer Nummer gekennzeichnet

Optische Prüfung
Vor der Beladung wird von HFK eine optische Prüfung der Behälter vorgenommen.
Isobehälter dürfen nur eingesetzt werden, wenn diese in einem einwandfreien Zustand bezogen auf Funktion, Isolierung und Hygiene sind.

Einwandfreier Zustand
Voraussetzung des einwandfreien Zustandes sind:

- ☐ leichtgängige Türen,
- ☐ funktionstüchtige leichtgängige Türverschlüsse,
- ☐ unbeschädigte Isolierung,
- ☐ unbeschädigte Dichtungen,
- ☐ unbeschädigte Beschläge und Aufnahmen.

4.) Maximaltemperaturen

Folgende Temperaturen sind bei der Anlieferung einzuhalten:

Lebensmittel	**Maximal-Temperatur**	**Ist-Temperatur**
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18° C	
Konsummilch	+8° C	
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+10° C	
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+7° C	
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+3° C	
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+4° C	
Hasen und Kaninchen	+4° C	
Haarwild erlegt, frisch	+7° C	
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel - zur alsbaldigen Abgabe (Umgebungstemperatur) - Abgabe am Tag der Herstellung (Umgebungstemperatur)	 +7° C +4° C	
Hackfleisch in SB-Verpackung	+2° C	
Fisch, frisch	+2° C oder unter schmelzendem Eis	
Fischereierzeugnisse	+7° C	
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7° C	

Besondere Temperaturbedingungen des Produzenten bzw. des Verladers sind einzuhalten.

Laut § 2 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) muss nach dem Tiefgefrieren die Temperatur bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei – 18 °C oder tiefer gehalten werden. Beim Versand sind kurzfristige Schwankungen von höchstens 3 °C nach oben zulässig. Bei einer Abweichung von mehr als 3°C wird der Besteller telefonisch informiert und die Ware an den Lieferanten zurückgesendet.