

1.0 ALLGEMEIN GÜLTIGE ANFORDERUNGEN UND GESETZE ZUR LEBENSMITTELHYGIENE

Die folgenden Normen und Verordnungen bilden die Grundlage für alle Transportdienstleistungen im Auftrag der Obrist&Andergassen GmbH:

- DIN 10502 – Lebensmittelhygiene: Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel
- EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 – Lebensmittelhygiene und HACCP
- EU Verordnung (EG) Nr. 178/2002 – Lebensmittelsicherheit
- VdF-Leitlinie „Spezielle Qualitätsanforderungen an Transporte in Tankzügen für die Fruchtsaftindustrie“
- AIJN Guideline on Tank Cleaning
- Die allgemein gültigen Gesetze zum Straßenverkehr und Transport auf europäischer und nationaler Ebene

2.0 QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM DES AUFTRAGNEHMERS

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, ein Qualitätsmanagementsystem einzuführen und zu unterhalten, mit der Verpflichtung zur Null-Fehler-Zielsetzung und kontinuierlichen Verbesserung.

Nachweis durch gültiges Zertifikat nach:

- **IFS Logistics** ODER
- **DIN EN ISO 22000** ODER
- **ISO 9001** (in Kombination mit nachweisbarem HACCP-System)

2.1 AUFTRAGNEHMER AUDIT

Der Auftragnehmer gestattet O&A vorab angekündigte Audits zur Überprüfung der Qualitätssicherungsmaßnahmen. Bei erforderlichen Korrekturmaßnahmen erstellt der Auftragnehmer in Abstimmung mit O&A einen Maßnahmenplan. O&A behält sich das Recht auf unangekündigte Fahrzeugkontrollen während der Auftragsabwicklung vor.

2.2 MITARBEITERSCHULUNG

Alle Mitarbeiter müssen ausreichend kompetent für ihr Aufgabengebiet sein. Es muss jährlich eine Hygieneschulung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II, Kapitel XII durchgeführt werden.

3.0 LEBENSMITTELSICHERHEIT UND FOOD DEFENSE

Der Auftragnehmer bestätigt:

- Einhaltung der aktuellen lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Durchführung einer HACCP-Risikoanalyse für den Transportprozess
- Laufende Überwachung von Kontrollpunkten und kritischen Kontrollpunkten (CCPs)
- Einführung und Umsetzung von Food Defense und Food Fraud-Maßnahmen

3.1 ANFORDERUNGEN AN FAHRZEUGE UND TANKEINHEITEN

Anforderung	Spezifikation
Verwendung	Ausschließlich für Lebensmitteltransporte
Kennzeichnung	Sichtbar und nicht entfernbar: „Nur für Lebensmittel / Foodstuff only / Per alimenti“
Material	Produktberührende Teile aus Edelstahl
Reinigungsfähigkeit	Leicht zu reinigen, dämpfen und desinfizieren
Versiegelung	Alle Kammern und Anschlussstücke versiegelbar/plombierbar
Isolierung	Maximaler Temperaturanstieg 1 °C / 24 h
ATP-Zertifikat	Gültig für Domdeckel
Anschlüsse	Min. DN 80 für Konzentrate/Pürees; DN 65 für Säfte
Zustand	Sauber, gepflegt, verkehrstüchtig
Personal	HACCP-geschult

4.0 REINIGUNGSANFORDERUNGEN

4.1 GRUNDLAGEN

- Reinigung erfolgt ausschließlich durch **EFTCO-** oder **SGF-zertifizierte Reinigungsstationen**
- Wasser und Dampf entsprechen der EU-Trinkwasserrichtlinie (EU) 2020/2184
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen lebensmitteltauglich sein
- Reinigungszertifikat darf zum Zeitpunkt der Beladung **maximal 24 Stunden alt** sein (Ausnahme Montag vor 12:00 Uhr: max. 72 Stunden)

4.2 STANDARD-REINIGUNG (bei regulären Vorladungen)

Nach der VdF-Leitlinie mindestens:

- C01 – Chemische Reinigung (alkalisch oder alternativ lebensmittelgeeignet)
- F01 – Reinigung ausschließlich mit Trinkwasser
- P10/P09 – Heißspülen (>60°C bzw. >80°C)
- P01 – Kaltspülen

4.3 BESONDERE REINIGUNG (fetthaltige/allergenhaltige Vorladungen)

Nach der VdF-Leitlinie Tabelle B:

- P40/Aufdämpfen oder P09 – Heißspülen >80°C
- F01 – Reinigung ausschließlich mit Trinkwasser
- C01 – Chemische Reinigung
- P09 – Heißspülen >80°C
- P51 – Dämpfen
- P01 – Kaltspülen

4.4 SONDERFÄLLE UND AUSNAHMEREGLUNGEN

4.4.1 WEIN-AUF-WEIN (FOLGEBELADUNG WEIN NACH WEIN)

Schritt	Maßnahme	Dauer
1	Reinigung aller mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile (Armaturen, Ausläufe, Leitungen, Anschlussstücke, Sprühköpfe) mit kaltem Wasser	–
2	Reinigung der Kammern mit kaltem Wasser	Mindestens 10 Minuten pro Kammer

Wichtig:

- Ausnahme von der Standard-Reinigung (§5.2), nur bei identischer Vorladung (Wein auf Wein)
- Bei Wein als Vorladung mit anschließend anderem Produkt → Tabelle B (§6.1) Intensivreinigung
- Reinigung durch gültiges Reinigungszertifikat (ECD) zu dokumentieren 
- Kundenindividuelle Vorgaben haben Vorrang

Dokumentation:

Dokument	Erforderlich?
Reinigungszertifikat (ECD) bei Wein-auf-Wein	 Ja
Reinigungszertifikat (ECD) bei Melasse	 Nein (sofern keine Reinigung gefordert)
Logbuch-Eintrag (Vorladung)	 Ja – in jedem Fall
Kundenspezifische Freigabe	 Ja – sofern Kunde abweichende Vorgaben hat

4.4.2 MELASSE-VERLADUNG (FOLGEBELADUNG AUF MELASSE)

Bedingung**Regel**

Vorladung = Melasse, Beladung = Melasse Keine Reinigung erforderlich – Direktbeladung zulässig

Kundenindividuelle Anforderung Nur wenn vom Kunden explizit verlangt, muss gereinigt werden

Wichtig:

- Melasse befindet sich in Tabelle B (bedingte Vorladungen) bei RAUCH und Hans Zipperle
- Ausnahme greift nur bei Melasse-auf-Melasse
- Bei anschließendem Wechsel auf anderes Produkt → Intensivreinigung gemäß §5.2 (Intensivreinigung Tabelle B)
- Dokumentierte Vorladung (Logbuch/Reinigungszertifikat) muss Melasse ausweisen
- Kundenindividuelle Vorgaben haben Vorrang (z.B. Interfood, O&A können Melasse als verbotene Vorladung führen)

4.4.3 ANDERE SONDERFÄLLE (Shuttle-Verkehr)

Für folgende Produkte können vereinfachte Reinigungsintervalle gelten (nur bei expliziter Beauftragung):

- **Flüssigzucker inkl. flüssiger Glukose:** Spätestens nach 7 Tagen Reinigung gemäß Abschnitt 4.2
- **Flüssige Zitronensäure:** Spätestens nach 7 Tagen Reinigung gemäß Abschnitt 4.2
- **Weißzucker (kristalliner):** Alle 14 Tage Reinigung (siehe Abschnitt 4.4.1)

Alle Sonderfälle müssen im Transportauftrag explizit vermerkt werden und bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch O&A.

5.0 AUFGABENPROZESSE UND DOKUMENTATION

5.1 AUFGABENPROZESSE

Im Zuge der Auftragsabwicklung sind folgende Dokumente Basis der operativen Abwicklung:

- Transportauftrag
- Frachtreihenfolgen und Vorladungen
- Reinigungsnachweise
- Ladelisten
- Sperranweisungen
- Frachtbriefe

5.2 NACHWEISPFlichten

Der Auftragnehmer führt und archiviert (mind. 10 Jahre):

- Frachtpapiere (CMR-Frachtbriefe)
- Aufzeichnungen zur Frachtreihenfolge
- Reinigungsnachweise (EFTCO/SGF-Reinigungszertifikate)
- Aufträge
- Sperrmeldungen bei Qualitätsmängeln oder Kontaminationsverdacht
- Prüfergebnisse nach Prüfplan (HACCP-Kontrollpunkte, Temperaturmessungen, Sichtprüfungen)
- Audit-Berichte

5.3 RÜCKVERFOLGBARKEIT

Bei Feststellung eines Fehlers müssen Rückverfolgbarkeit und Eingrenzung schadhafter Chargen gewährleistet sein.

6.0 ABWEICHUNGEN UND BESONDERHEITEN

- Kontamination durch Emissionen, Abgase, Gerüche, Fremdkörper etc. sind auszuschließen
- **Kundenspezifische Anforderungen und Besonderheiten werden im Transportauftrag hinterlegt und sind zwingend einzuhalten**
- Bei Problemen im Transportablauf ist O&A sofort zu informieren (auch außerhalb der Geschäftszeiten)
- Die Ladung ist durchgehend bis zur Entladestelle gegen unerlaubten Zugriff zu sichern
- Food Defense und Food Fraud-Anforderungen sind umzusetzen
- Beförderungspapiere dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden (außer behördliche Kontrollen)

7.0 INFORMATION UND ÄNDERUNGSMELDUNGEN

Bei Abweichungen von Vereinbarungen (Qualität, Termine) informiert der Auftragnehmer O&A unverzüglich.

Änderungsmeldungspflicht: Der Auftragnehmer holt vor Änderungen, die die Lebensmittelsicherheit beeinflussen können, die Zustimmung von O&A ein.

Dokumentenaufbewahrung: Mindestens 10 Jahre

8.0 UMWELTSCHUTZ UND ETHISCHE GRUNDSÄTZE

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Regelungen zum Umwelt-, Gesundheits- und Arbeitsschutz sowie zum Verbot von Diskriminierung, Kinder- und Zwangsarbeit (ILO-Kernarbeitsnormen).

9.0 REFERENZ DOKUMENTE

Für kundenspezifische Anforderungen werden zusätzliche Anlagen bereitgestellt:

- RAUCH Leitlinie GR-GL-23_01-001-DE (Transport von Lebensmitteln in Tankzügen)
- Interfood Transport Terms & Conditions
- Hans Zipperle AG TQM-D 217 – Transport specification for semifinished liquid fruit products (puree, juice, concentrate)

Diese Anlagen haben bei widersprüchlichen Anforderungen Vorrang vor diesem Basis-Dokument.

10.0 BESTÄTIGUNG DES AUFTRAGNEHMERS

Als Transportdienstleister verpflichtet sich der Auftragnehmer zur nachweislichen Einhaltung der folgenden Anforderungen:

- Aushändigung und Einschulung des Fahrerpersonals aller notwendigen Dokumentationen:
 - FB 3.4.6 Hygiene Schulung Fahrer
 - FB 3.4.7 DRIVER GUIDELINE (Für Subunternehmer)

Obrist&Andergassen GmbH wird jederzeit die Möglichkeit gegeben, die gemachten Angaben zu überprüfen.

Hiermit bestätige ich, dass unser Unternehmen die vorgenannten Anforderungen erfüllt.

Ort / Datum: _____

Stempel und Unterschrift Unternehmer: _____

ERFORDERLICHE UNTERLAGEN (bitte mitsenden)

- Kopie EU-Lizenz oder Erlaubnisurkunde für gewerblichen Güterkraftverkehr
- Kopie Zertifizierungsnachweise
- Kopie Versicherungsnachweise:
 - Kfz.-Haftpflichtversicherung (national höchstmögliche Deckung)
 - CMR-Versicherung
 - Betriebshaftpflichtversicherung inkl. Entsorgung verunreinigter Produkte
 - Güterschadenversicherung

