

Wallau/Eckardt/Sulzer

Logistik von Lebensmitteln

Lebensmittelrecht, Transportrecht und
Qualitätsstandards

ZLR

Schriftenreihe

Logistik von Lebensmitteln

Lebensmittelrecht, Transportrecht und Qualitätsstandards

von

RA Rochus Wallau

Geschäftsbereichsleiter Lebensmittelrecht &
Qualitätsmanagement, Ingolstadt

Prof. Dr. Tobias Eckardt

Hochschule Bremerhaven

Dr. Georg Sulzer, Dipl.-Ing. agr. (Univ.)

Umweltgutachter, Sicherheitsingenieur sowie ö.b.u.v. Sachverständiger
(Qualitäts- und Umweltmanagement in der Lebensmittelindustrie,
IHK Passau)

Alle im Buch verwendeten Begriffe verstehen sich geschlechterneutral. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet – entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-8005-1839-5

dfv Mediengruppe

© 2025 Deutscher Fachverlag GmbH, Fachmedien Recht und Wirtschaft, Mainzer Landstr. 251, 60326 Frankfurt am Main, buchverlag@ruw.de

www.ruw.de

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Druck: Beltz Grafische Betriebe GmbH, 99947 Bad Langensalza

Printed in Germany

Vorwort

Jeden Tag müssen in Deutschland rund 84 Millionen Menschen mit Nahrungsmitteln versorgt werden. Einer reibungslos funktionierenden, effizienten Lebensmittellogistik kommt in diesem Zusammenhang insbesondere als Zwischenglied zwischen Hersteller und Handel erhebliche Bedeutung zu. In gewissem Gegensatz zu dieser praktisch herausragenden Rolle steht die juristische Behandlung des Themas in dem Sinne, dass dort der interdisziplinäre Charakter der einschlägigen Abläufe nur selten widergespiegelt wird – der LKW-Transport einer Bergbauernmilch von Berchtesgaden nach Bielefeld muss aber insbesondere den Vorgaben des Transportrechts *und* des Lebensmittelrechts *und* der einschlägigen Qualitätsstandards entsprechen.

Die hiermit vorgelegte Darstellung folgt dementsprechend der Idee, die inhaltlich ineinander verwobenen, zentralen regelgebenden Aspekte der Logistik von Lebensmitteln auf einen Zugriff, zwischen zwei Buchdeckeln, zu beleuchten: Zum einen die transportrechtliche Seite, zum anderen die lebensmittelrechtliche Facette und schließlich der Aspekt der gängigen Qualitätsstandards.

Die ganze Buntheit und Dynamik der Logistik von Lebensmitteln abzubilden, war dabei naturgemäß nicht möglich. Wir stellen ganz in diesem Sinne Ausschnitte/Grundzüge aus den jeweiligen Themenfeldern dar, die einen Überblick und damit das Verständnis für die grundlegenden Fragestellungen innerhalb der jeweiligen Disziplin möglich machen sollen.

Wer gleichwohl etwas vermisst, ist herzlich eingeladen, entsprechende Punkte für die nächste Auflage unter rwallau@gmx.de anzuregen. Für entsprechende Hinweise sind wir sehr dankbar! Was wir uns selbst „auf den Zettel“ für die zweite Auflage geschrieben haben, sind grenzüberschreitende Sachverhalte – wir wollen dieses Werk weiterentwickeln und Stück für Stück aufbauen.

Herrn Patrick Orth vom Deutschen Fachverlag danken wir für die professionelle Betreuung.

Ingolstadt/Bremerhaven/Altfraunhofen

*Rochus Wallau,
Prof. Dr. Tobias Eckardt,
Dr. Georg Sulzer*

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Abkürzungsverzeichnis	XIII
A. Einführung (Wallau)	1
B. Der Kaufvertrag als Basis des Transports (Eckardt)	3
C. Lebensmittelrecht (Wallau/Eckardt)	7
I. Einleitung (Wallau)	7
II. Der Logistiker als Lebensmittelunternehmer (Wallau)	10
III. Grundprinzipien des europäischen Lebensmittelrechts (Wallau)	13
1. Verbot des Inverkehrbringens unsicherer Lebensmittel ...	13
a) Gesundheitsschädliche Lebensmittel	14
b) Zum Verzehr ungeeignete Lebensmittel	15
c) Ekelerregende Lebensmittel	15
d) Abgelaufenes Verbrauchsdatum	16
2. Verbot täuschender/irreführender Informationen über Lebensmittel	17
3. Rückverfolgbarkeitsgebot	18
4. Einhaltung der Hygieneregeln	21
IV. Die Durchsetzung des Lebensmittelrechts – Unternehmerische Primärverantwortung und amtliche Lebensmittelüberwachung (Wallau)	22
1. Unternehmerische Primärverantwortung	22
a) Eigenkontrollen	22
b) Lebensmittelsicherheitskultur	23
c) Sperren/Rücknahmen/Rückrufe	24
d) Melde-, Duldungs- oder Mitwirkungspflichten	25
2. Amtliche Lebensmittelüberwachung	26
a) Aufbau	26
b) Kontrollhäufigkeit	30
c) Befugnisse	33
d) Recht auf Gegenprobe	34
V. Lebensmittelrechtliche Vorgaben für den Logistiker beim Umgang mit Lebensmitteln (Wallau)	36
1. Allgemeine Pflichten	36
2. Vorgaben des Hygienerechts	36
a) Anforderungen an Betriebsstätten	36
b) Vermeidung von Kontaminationen	38
c) Allergenmanagement	39

Inhaltsverzeichnis

	d) Anforderungen an Personalhygiene u. Schulungen . . .	40
	e) Temperaturen.	41
	f) Reinigung und Desinfektion	43
	g) Umgang mit Abfällen	44
3.	Produktspezifische Risikofaktoren	45
4.	Schädlingsmanagement	46
5.	Bio-Recht	49
6.	Logistische Zusatzleistungen	54
7.	Betriebliches Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit	56
VI.	Transportrechtliche Haftung und ihre Ausgestaltung (<i>Eckardt</i>)	60
1.	Grundzüge der Haftung nach BGB.	60
2.	Überblick über die Haftung im Transportrecht.	62
3.	Haftung des Absenders	63
4.	Grundsätzliche Haftung des Frachtführers – Verlust, Beschädigung und Überschreitung der Lieferfrist	63
	a) Zustand der Güter bei Übernahme zum Transport	63
	b) Zustand der Güter bei Ablieferung	66
	c) Form und Inhalt der Anzeige	67
	d) Folgen der (mangelhaften) Anzeige	68
	e) Überschreitung der Lieferfrist.	68
5.	Verschuldensmaßstab	68
6.	Der Schadensbegriff	70
7.	Wert- und summenmäßige Beschränkung	76
	a) Wertmäßige Haftungsbeschränkung	76
	b) Summenmäßige Haftungsbeschränkung.	79
8.	Spezielle Haftungsregelungen	80
	a) Schäden an oder Fehlgebrauch von Begleitpapieren	80
	b) Nichtbeachtung von Sperrvermerken	81
	c) Nichteinziehung einer Nachnahme	81
	d) Lieferfristüberschreitung.	82
9.	Schadensbeiträge des Absenders oder Empfängers	83
10.	Haftungsausschlussgründe	83
11.	Haftungsdurchbrechung	84
12.	Verjährung.	87
13.	Gestaltungsspielräume	88
VII.	Staatlich vorgesehene Rechtsfolgen bei Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Vorgaben (<i>Wallau</i>).	90
1.	Behördliche Beanstandungen, Verfügungen usw..	90
2.	Straf- und Bußgeldrecht	92
	a) Sanktionierung von Einzelpersonen	94
	b) Unternehmenssanktionen	95

c) Selbständige Einziehung (Vermögensabschöpfung) . . .	96
d) Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB	97
3. Transparenz: Informationsrechte nach VIG	97
D. Transportrecht (Eckardt)	99
I. Einleitung	99
II. Der Frachtvertrag	101
1. Pflichten des Frachtführers aus dem Frachtvertrag	102
a) Beförderungspflicht	102
(1) Grundsatz.	102
(2) Ladefrist.	103
(3) Lade-/Entladezeit.	103
(4) Lieferfrist.	103
b) Unterzeichnung des Frachtbriefs	104
c) Überprüfung der Angaben im Frachtbrief.	104
d) Betriebssichere Verladung.	104
e) Begleitpapiere	106
f) Befolgung von Weisungen während des Transports . . .	106
(1) Reichweite der Verfügungsbefugnis	107
(2) Weisungsberechtigter.	108
(3) Folgen der Nichtbefolgung einer Weisung	108
(4) Ergreifen von Maßnahmen im Interesse des Verfü-	
gungsberechtigten	108
(5) Nachnahme	110
2. Pflichten des Absenders aus dem Frachtvertrag.	111
a) Vergütungspflicht	111
b) Pflicht zur Erstattung von Aufwendungen	114
c) Pflichten bezogen auf das Transportgut	117
(1) Ausstellen des Frachtbriefs	117
(2) Information über Gefahrgut.	117
(3) Verpacken	119
(4) Ver- und Entladen	120
(5) Bereitstellung von Urkunden und Erteilung von	
Auskünften	122
(6) Sonstige Pflichten	122
3. Die vorzeitige Kündigung des Frachtvertrags	122
a) Die Kündigung durch den Absender.	122
b) Die Kündigung durch den Frachtführer	125
4. Der Empfänger	126
III. Multimodaltransport	128
IV. Spedition	130
V. Lagervertrag	131
VI. Frachtpapiere	132

Inhaltsverzeichnis

1. Frachtbrief.	133
2. Ladeschein.	136
3. Lagerschein.	136
4. Konnossement.	137
5. Seefrachtbrief.	138
E. Qualitätsstandards (Sulzer).	139
I. Logistikstandards für Lebensmittel.	139
1. Allgemeine Hintergründe und Entwicklung von Managementsystemnormen.	139
2. Entwicklung von Zertifizierungsstandards für Lebensmittel.	140
3. Umfang und Programme für Zertifizierungsstandards.	143
4. Akkreditierung als Basis für Zertifizierungen.	151
5. Typen von Zertifizierungen und deren Hintergründe.	154
a) Managementsystemzertifizierungen.	154
b) Produktzertifizierungen.	155
II. Arten und Inhalte der Logistikstandards.	156
1. Allgemeine Hinweise zu den Regelwerken.	156
2. GFSI-Anforderungen an die Regelwerke.	158
3. Aufbau und Struktur der Regelwerke.	162
a) International Featured Standard (IFS).	162
b) British Retail Consortium Global Standard BRCGS.	163
c) FSSC22000.	163
d) QS-Prüfsystem.	165
III. Logistikanforderungen in den Food Standards.	167
1. International Featured Standard Food (IFS).	167
2. British Retail Consortium Global Standard BRCGS.	169
3. FSSC22000.	171
4. QS-System.	173
IV. Anforderungen der Logistikstandards.	174
1. IFS Logistics Version 3.	175
a) Allgemeines, Hintergründe.	175
b) Regelwerksforderungen IFS Logistics Version3.	176
2. BRCGS Storage and Distribution Issue 4.	181
3. FSSC22000 ISO/TS 22002-5 Transport and Storage.	187
4. Logistikspezifische Standards im QS-System.	190
a) Leitfaden Tiertransport.	190
b) Leitfaden Futtermittelwirtschaft.	193
c) Leitfaden Logistik Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln (OGK).	196
V. Weiterentwicklung der Standards.	200
1. Allgemeine Entwicklungen.	200

a)	Aufgliederung in Teilstandards	200
b)	Aufgliederung in Teilaspekte	201
c)	Verrechtlichung des Systems	202
d)	Guidelines, Hilfsmittel und Interpretationshilfen	203
e)	Integrityprogramme	203
2.	Probleme und Hindernisse	204
a)	Bürokratisierung	204
b)	Datenbankerfassung, Datenschutz	204
c)	Scopeformulierung, Ausschlüsse, ausgelagerte Prozesse	205
d)	Auditorenqualifikation und Auditorenmangel	205
VI.	Ausblick.	206
F.	Zehn lebensmittelrechtliche Entscheidungen, die jeder Lebensmittellogistiker kennen sollte (Wallau)	209
I.	VG Oldenburg, Urt. v. 24.2.2012 – 7 A 3119/10, LMuR 2012, 76 – Logistiger ist Lebensmittelunternehmer	209
II.	NdsOVG, Beschl. v. 28.10.2013 – 13 ME 132/13, ZLR 2014, 218 (m. Anm. <i>Weck</i>) – Ein nicht rückverfolgbares Lebensmittel ist unsicher	209
III.	OVG Greifswald, Beschl. v. 10.4.2012 – 2 M 1/12, LMRR 2012, 5 – Zur Annahme eines ekelerregenden Lebensmittels. .	209
IV.	VG Berlin, Beschl. v. 13.1.2023 – 14 L 1/23, LMuR 2023, 306 (m. Anm. <i>Steiling</i>) – Chargenvermutung im Lebensmittelrecht.	209
V.	EuGH, Urt. v. 13.11.2014 – C-443/13, ZLR 2015, 82 (m. Anm. <i>Weyland</i>) – Kontrollpflichten des Handels	210
VI.	EuGH, Urt. v. 11.4.2013 – C-636/11, ZLR 2013, 294 (m. Anm. <i>Gundel</i>) – Öffentliche Warnung	210
VII.	VG München (18. Kammer), Beschl. v. 12.5.2010 – M 18 S 10.1998, BeckRS 2010, 35844 – Informationspflichten in der Lebensmittelkette	210
VIII.	OLG Zweibrücken, Urt. v. 11.7.2022 – 1 OLG 2 Ss 7/22, LMuR 2023, 54 (m. Anm. <i>Roffael/Wallau</i>) – Diebstahl havarierten Käses	210
IX.	VG München, Beschl. v. 30.10.2023 – M 26a E 23.5106, GRUR-RS 2023, 31284 – Veröffentlichung eines Logistikers im Internet.	211
X.	OVG NRW, Beschl. v. 16.1.2020 – 15 B 814/19, LMuR 2020, 92 – VIG-Anträge „Topf Secret“	211

Inhaltsverzeichnis

G. Zehn transportmittelrechtliche Entscheidungen, die jeder Lebensmittellogistiker kennen sollte (<i>Eckardt</i>)	213
I. BGH, 23.11.2017 – I ZR 51/16, TranspR 2018, 194 – Beweislast bzgl. Vorkühlung; Beweiswirkung des „blind“ unterschriebenen Frachtbriefts	213
II. BGH, 11.11.2004 – I ZR 120/02, TranspR 2006, 161 – Voraussetzungen der Haftungsdurchbrechung	213
III. OLG Düsseldorf, 8.11.2017 – I-18 U 173/15, TranspR 2018, 197 – Nichteinhaltung der Temperaturvorgaben, Auswahl und Einsatz des „richtigen“ Fahrzeuges	213
IV. OLG Frankfurt, 11.2.2022 – 13 U 358/19, TranspR 2022, 434 – Schadensverdacht als Schaden, Nichteinhaltung der Voraussetzungen „TK-Ware“, MHD	213
V. Schifffahrtsobergericht Karlsruhe, 19.5.2011 – 22 U 3/10 BSch, TranspR 2011, 238 – Schadensverdacht als Schaden, Schaden durch nicht GMP-zertifiziertes Umschlagsmaterial	214
VI. OLG Zweibrücken, 20.7.2022 – 1 OLG 2 Ss 7/22, TranspR 2023, 489 – fortbestehende Rechte des Eigentümers trotz Havarie der Ware	214
VII. BGH, 21.9.2017 – I ZR 47/16, TranspR 2018, 11 – Vereinbarung bzgl. verplombter Ablieferung, Weisungen	214
VIII. Sächsisches OVG, 5.10.2023 – 3 B 168/23, ZLR 2024, 246 – Schadensvermutung nach Lebensmittel BasisVO	214
IX. OGH, 30.11.2016, 7 Ob 181/16t, TranspR 2017, 258 (m. Anm. <i>Eckardt</i>) – Verbrauchssteuer	215
X. OLG Stuttgart, 27.11.2019 – 3 U 239/18, TranspR 2020, 344 – wirtschaftliche Sichtweise auf Schaden, MHD	215
Anhang	217
I. Auszug aus dem HGB	217
II. Auszug aus Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepaxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen (2022/C 355/01)	253
Literaturverzeichnis	277
Zu den Autoren	281

Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
ADN	Übereinkommen über die internationale Beförderung gefährlicher Güter auf Binnenwasserstraßen
ADR	Übereinkommen über die internationale Beförderung gefährlicher Güter auf der Straße
AG	Amtsgericht
AGB	Allgemeine Geschäftsbedingungen
Anm.	Anmerkung
Art.	Artikel
AVV LMH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH)
AVV Rüb	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung)
Az.	Aktenzeichen
BasisVO	Basisverordnung
BayMBL	Bayerisches Ministerialblatt
BeckRS	Beck-Rechtsprechung
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch
BGH	Bundesgerichtshof
BRC	British Retail Consortium
BRCGS	British Retail Consortium Global Standard
bspw.	beispielsweise
BT-Drs.	Bundestagsdrucksache
Buchst.	Buchstabe
bzw.	beziehungsweise
CB	Certification Bodies
CCP	Critical Control Point

Abkürzungsverzeichnis

CGF	Consumer Goods Forum
CIM	Eisenbahnfrachtbrief
CMNI	Budapester Übereinkommen über den Vertrag über die Güterbeförderung in der Binnenschifffahrt
CMR	Internationale Vereinbarung über Beförderungsverträge auf Straßen
COTIF	Übereinkommen über den internationalen Eisenbahnverkehr
CPO	Certification Programm Owner
EG	Europäische Gemeinschaft
EL	Ergänzungslieferung
EU	Europäische Union
EuGH	Europäischer Gerichtshof
EUR	Euro
f./ff.	folgende
GAP	Good Agricultural Practice
GewO	Gewerbeordnung
GFSI	Global Food Safety Initiative
ggf.	gegebenenfalls
GGVSEB	Gefahrgutverordnung Straße, Eisenbahn und Binnenschifffahrt
GHP	Gute Hygienepaxis
GMP	Good Manufacturing Practice
GRUR	Gewerblicher Rechtsschutz und Urheberrecht (Zeitschrift)
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HGB	Handelsgesetzbuch
IFS	International Featured Standard
IfSG	Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
KontrollVO	Kontrollverordnung
LFGB	Lebensmittel-Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LG	Landgericht
LMIV	Lebensmittel-Informationsverordnung
LMRR	Lebensmittelrecht-Rechtsprechung (Zeitschrift)

Abkürzungsverzeichnis

LMuR	Lebensmittel & Recht (Zeitschrift)
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
MÜ	Montrealer Übereinkommen
MüKo-HGB	Münchener Kommentar zum Handelsgesetzbuch (hrsg. von Dre- scher/Ebke/Fleischer/Schmidt)
OGH	Oberster Gerichtshof
OLG	Oberlandesgericht
OVG	Oberverwaltungsgericht
OWiG	Gesetz über Ordnungswidrigkeiten
PRPs	Präventivprogramme
RID	Regelung für die internationale Beförderung gefährlicher Güter mit der Eisenbahn
Rn.	Randnummer
S.	Seite
SDR	Special Drawing Rights
sog.	sogenannt
SPM	Service Provision Management
StPO	Strafprozessordnung
SZR	Sonderziehungsrechte
THT	Tetrahydrothiophen
Tier-LMHV	Tierische-Lebensmittelhygieneverordnung
TK	Tiefkühl
TLMV	Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
TranspR	Transportrecht (Zeitschrift)
Urt.	Urteil
v.	vom
VD	Verbrauchsdatum
VG	Verwaltungsgericht
vgl.	vergleiche
VO	Verordnung
VwVfG	Verwaltungsverfahrensgesetz
z.B.	Zum Beispiel

Abkürzungsverzeichnis

ZLR	Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht
ZuVLFG	Land- und forstwirtschaftliches Zuständigkeits- und Vollzugsge- setz Bayern

A. Einführung

In einem vom OLG Stuttgart entschiedenen Fall zur Frage des Schadensersatzes wegen Unterbrechung der Temperaturkette im Rahmen einer Kühlhaus-Einlagerung von Käse führt der Senat unter anderem aus: 1

„Der Kläger hat gegen die Beklagte einen Schadensersatzanspruch von 98.946,18 € gemäß § 475 S. 1 HGB in Verbindung mit dem Vertrag zur Einlagerung des streitgegenständlichen Käses einschließlich vom Landgericht ausgeteilter Zinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz seit 3.10.2012.

[...]

Die Beklagte hat ihre Pflicht, zur durchgängig ausreichend gekühlten Lagerung des Kühlguts verletzt. Die Kühlkette für den Käse des Klägers wurde im Kühlhaus der Beklagten unterbrochen. Das Landgericht hat zutreffend auf Grundlage der Zeugenaussagen und insbesondere der Aussage des sachverständigen Zeugen C festgestellt, dass der streitgegenständliche Käse im Kühlhaus der Beklagten über die zulässige Lagertemperatur hinaus erwärmt worden ist.

[...]

Der Käse selbst wäre jedoch gemäß der IFS Logistik Standards und der Verordnungen EG 853/2004, 854/2004, 882/2004 bzw. 178/2002 bei maximal 5 °C einzulagern gewesen“¹

Um nachvollziehen zu können, warum hier wer etwas von wem verlangen 2
darf, ist eine anspruchsvollere Betrachtung verschiedener relevanter Aspekte vonnöten, die der Sache ihr Gepräge geben. Der Senat bringt damit die gängige Komplexität eines jeden lebensmittellogistischen Sachverhalts auf den Punkt: Transportrechtliche Fragestellungen sind mit lebensmittelrechtlichen Vorgaben und den Anforderungen von Qualitätsstandards ineinander verwoben.

Auch unter Berücksichtigung dieser komplexen Gemengelage erfolgt die thematische Darstellung der Logistik von Lebensmitteln in den nächsten Kapiteln: 3

Wir beginnen mit dem Kaufvertrag als regelmäßigem Ausgangspunkt transportrechtlicher Rechtsbeziehungen (Kapitel B). Im Gefolge dessen werden die grundlegenden lebensmittelrechtlichen und transportrechtlichen Pflichten ebenso wie die staatlichen bzw. staatlich veranlassten und vertraglichen Folgen für den Abweichungsfall beschrieben (Kapitel C und D). Dem 4

¹ OLG Stuttgart, Urt. v. 16.4.2014 – 3 U 150/13.

A. Einführung

schließt sich eine Darstellung der Vorgaben an, welche von Seiten der gängigen Qualitätsstandards formuliert werden (Kapitel E).

- 5 Die weiteren Kapitel sind der Kurzdarstellung von jeweils zehn lebensmittelrechtlichen (Kapitel F) bzw. transportrechtlichen (Kapitel G) Gerichtsentscheidungen vorbehalten, die jeder Lebensmittellogistiker kennen sollte bzw. muss.

B. Der Kaufvertrag als Basis des Transports

Die logistische Behandlung von Lebensmitteln, insbesondere deren Transport, ist weder Selbstzweck, noch findet sie in einem wirtschaftlichen oder juristischen Vakuum statt. Vielmehr ist sie im weit überwiegenden Teil der Fälle der Vorgang, mit dem ein Kaufvertrag erfüllt wird. Der Kaufvertrag bildet damit den wirtschaftlichen und rechtlichen Grund, warum Lebensmittel transportiert werden. Der Transportvorgang dient der Erfüllung der im Kaufvertrag angelegten Pflichten. 6

Daher ist es auch der Kaufvertrag, der definiert, ob der Verkäufer die Ware zum Käufer zu bringen hat, oder ob es stattdessen der Käufer ist, der die Ware beim Verkäufer abholen muss, oder ob der Verkäufer bis zum Punkt X transportiert und ab dort der Käufer übernimmt. Das nationale und internationale Kaufrecht lässt Käufern und Verkäufern viel Spielraum, ihre Rechte und Pflichten so auszugestalten, wie es ihnen beliebt. 7

Zur vollständigen Erfüllung dieser Pflichten wird die eine oder andere Partei des Kaufvertrags dann einen Transport beauftragen – wobei sie darauf bedacht sein muss, dass das Transportunternehmen passgenau zu den Vereinbarungen des Kaufvertrags beauftragt wird. 8

Beispiel 1: A kauft von B 20.000 Dosen Erbsen. Wenn im Kaufvertrag vereinbart ist, dass B die Dosen in Container gestaut zur Abholung bereitzustellen hat, muss A ein Transportunternehmen nur mit der Abholung der Container beauftragen. Wenn der Kaufvertrag aber nur die Bereitstellung der Dosen auf Paletten vorsieht, muss A die Verladung der Paletten in Container beauftragen. Beauftragt A in diesem Fall aber nur die Abholung eines Containers, wird die Übernahme der Ware scheitern und A verletzt seine kaufvertragliche Pflicht, die Ware termingerecht abzunehmen. 9

Beispiel 2: A kauft von B 20.000 Dosen Erbsen, wobei sich B verpflichtet, die Waren in das Lager des A zu bringen. B beauftragt ein Transportunternehmen, die Ware per LKW zum Lager zu bringen, vergisst aber, das Ausladen der Ware zu beauftragen. Hier verletzt B seine kaufvertragliche Pflicht, die Ware entladen zu liefern. 10

Hinweis: Für die Abwicklung des Kaufvertrags ist die logistische Umsetzung entscheidend.

Die logistische Umsetzung kann jedoch nur gelingen, wenn der Kaufvertrag klar und widerspruchsfrei formuliert ist. Hier ist nicht der Platz, die Gestaltung von Kaufverträgen detailliert darzulegen. Ganz grundlegend sei jedoch darauf hingewiesen, dass der Kaufvertrag die Aspekte enthalten muss, die 11

sich nicht aus dem Gesetz ergeben. Dies sind insbesondere solche, die die verkaufte Ware beschreiben. Daneben bietet das Kaufrecht den oben schon erwähnten Gestaltungsspielraum zum Austarieren der Risikoverteilung. Häufig wird hierbei auf die von der ICC erstellten INCOTERMS zurückgegriffen.

- 12 Es bildet sich also eine Schnittstelle zwischen Kaufvertrag und Transportvertrag: Werden die Pflichten unter dem Transportvertrag nicht ordnungsgemäß erfüllt – wird die Ware beispielsweise auf dem Transport zerstört – dann kann dies Auswirkungen auf den Kaufvertrag haben: Trägt der Verkäufer das Risiko des Transports, hat er im Verlustfall seine kaufvertraglichen Pflichten nicht erfüllt. Er ist dann verpflichtet, die Ware ein zweites Mal zum Transport zu geben – der Käufer wird die Ware aber nur einmal bezahlen. Trägt aber der Käufer das Risiko des Transports, hat der Verkäufer trotz des Verlustes der Ware seinen Teil des Kaufvertrags erfüllt. Der Käufer allerdings steht ohne Ware da und wird sie nochmals kaufen und bezahlen müssen. Da – wie in Kapitel (Rn. 140 ff.) dargestellt wird – Frachtführer grundsätzlich nur beschränkt haften, kann es durchaus vorkommen, dass die Partei, die das Transportrisiko trägt, nicht vollen Ersatz des ihr entstandenen Schadens vom Frachtführer erlangen kann. Mit dem Transportrisiko geht also auch ein Regressrisiko einher, welches durch eine Versicherung abgedeckt werden kann.
- 13 In internationalen Konstellationen tritt die Thematik des Grenzübertritts und der Zollabfertigung hinzu. Hier wird der Kaufvertrag bestimmen, ob Käufer oder Verkäufer tätig werden müssen. Auch diese Aufgaben gilt es dann in der logistischen Abwicklung abzubilden.
- 14 Aufgrund der Schnittstelle Kaufvertrag/Transportvertrag kommen doppelte Rollen der Beteiligten zustande: Ist der Verkäufer zum Transport verpflichtet, tritt er als Auftraggeber des Transports – Absender – auf; dem Käufer kommt zusätzlich die Rolle des Empfängers zu. Ist der Käufer zum Transport verpflichtet, dann tritt er in einer dreifachen Rolle auf: Käufer, Absender und Empfänger. Um zwischen den Rechten und Pflichten des Absenders und Empfängers plastisch nachvollziehbar unterscheiden zu können, geht die Darstellung in diesem Buch davon aus, dass der Verkäufer zum Transport der Ware zum Käufer verpflichtet ist. Der sehr weitverbreiteten Praxis der Untervergabe von Transportaufträgen folgend, und um das Konzept des „ausführenden Frachtführers“ zu erklären, wird in den Beispielen davon ausgegangen, dass das Transportunternehmen, welches der Verkäufer zunächst beauftragt, diesen Transport in vollem Umfang weitervergift.

Es ergibt sich also folgende schematische Darstellung:

15

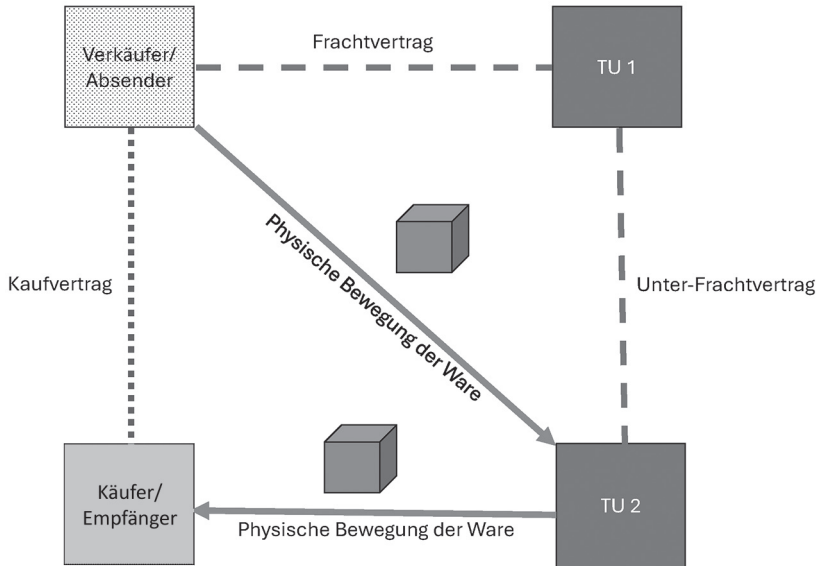


Abbildung 1: Vertragliche Konstellation

In dieser Konstellation übergibt der Verkäufer/Absender die Ware an den Frachtführer TU2, der diese – wenn alles glattläuft – an den Käufer/Empfänger abgeliefert. 16

C. Lebensmittelrecht

I. Einleitung (Wallau)²

Was ist „Lebensmittelrecht“?³ Um diese Frage zu beantworten, genügt ein Blick in die „Lebensmittel-Basis-Verordnung“⁴, das lebensmittelrechtliche Grundgesetz Europas. In dieser europäischen Verordnung sind alle wesentlichen Grundsätze des europäischen Lebensmittelrechts – in allen EU-Mitgliedstaaten gleichermaßen verbindlich – geregelt. 17

Art. 3 Nr. 1 der BasisVO definiert als „Lebensmittelrecht“ „die Rechts- und Verwaltungsvorschriften für Lebensmittel im Allgemeinen und die Lebensmittelsicherheit im Besonderen, sei es auf gemeinschaftlicher oder auf einzelstaatlicher Ebene, wobei alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln wie auch von Futtermitteln, die für die Lebensmittelgewinnung dienenden Tiere hergestellt oder an sie verfüttert werden, einbezogen sind“. 18

Hinweis: Gem. Art. 2 BasisVO sind Lebensmittel „*alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden*“.

Gem. Art. 3 Nr. 4 BasisVO sind Futtermittel „*Stoffe oder Erzeugnisse, auch Zusatzstoffe, verarbeitet, teilweise verarbeitet oder unverarbeitet, die zur oralen Tierfütterung bestimmt sind*“.

Die Abgrenzung kann im Einzelfall schwierig sein (Beispiel: Kartoffeln oder Getreide)! Ausgangspunkt ist angesichts der Rechtslage: Was Lebensmittel ist, kann nicht gleichzeitig Futtermittel sein und umgekehrt. Entscheidend ist die für das jeweilige Erzeugnis vorgesehene Zweckbestimmung. Zur Ermittlung der Zweckbestimmung eines Erzeugnisses kommt der Tätigkeit des abnehmenden Unternehmers eine besondere Bedeutung zu.⁵

2 Verf. dankt Herrn Kollegen *Daniel Bentrup*, Minden, für den konstruktiven fachlichen Austausch.

3 Im Folgenden werden ausschließlich genuin lebensmittelrechtliche Vorgaben für die Logistik behandelt – ohne Auslandsbezug. Qualitätsstandards wie IFS, QS oder BRC werden in Kapitel E abgehandelt.

4 VO (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (im Folgenden: BasisVO).

5 Vgl. *Boch*, in: Streinz/Meisterernst, BasisVO/LFGB, Art. 3 BasisVO Rn. 27.

Hinweis: Lebende Tiere sind, ebenso wie Pflanzen vor dem Ernten, grds. keine Lebensmittel. Ausnahmen mit der Folge der Anwendbarkeit des Lebensmittelrechts: Lebende Tiere, die zum menschlichen Verzehr hergerichtet und lebend oder nicht lebend verzehrt werden, wie bspw. Austern, Miesmuscheln, Hummer, Süßwasserkrebse, Schnecken.⁶

Hinweis: Für die Abgrenzung Lebensmittel/Arzneimittel ist Art. 1 Nr. 2 der Richtlinie 2001/83 EG maßgeblich, wonach ein Arzneimittel wie folgt definiert ist:

- a) *Alle Stoffe oder Stoffzusammensetzungen, die als Mittel mit Eigenschaften zur Heilung oder zur Verhütung menschlicher Krankheiten bestimmt sind, oder*
- b) *alle Stoffe oder Stoffzusammensetzungen, die im oder am menschlichen Körper verwendet oder einem Menschen verabreicht werden können, um entweder die menschlichen physiologischen Funktionen durch eine pharmakologische, immunologische oder metabolische Wirkung wiederherzustellen, zu korrigieren oder zu beeinflussen oder eine medizinische Diagnose zu erstellen.*

Sog. Nahrungsergänzungsmittel⁷ oder sog. Speziallebensmittel⁸ (= Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung/Getreidebeikost und andere Beikost/Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke/Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung) sind Lebensmittel und unterfallen damit dem lebensmittelrechtlichen Rechtsregime.

Für den Lebensmittellogistiker ist in erster Linie maßgeblich, dass das jeweilige Produkt als Lebensmittel gekennzeichnet und aufgemacht ist.

- 19 Nach der Konzeption der BasisVO ist (auch) die *Logistik von Lebensmitteln* Regelungsgegenstand des europäischen Lebensmittelrechts, sofern sie als Teilmoment der Vertriebsstufe von Lebensmitteln anzusehen ist. Das ist

6 Ausführlich dazu Rathke, in: Sosniza/Meisterernst, Lebensmittelrecht, Art. 2 BasisVO Rn. 44.

7 Siehe § 1 Abs. 1 NemV: „Nahrungsergänzungsmittel im Sinne dieser Verordnung ist ein Lebensmittel, das

1. dazu bestimmt ist, die allgemeine Ernährung zu ergänzen,

2. ein Konzentrat von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung allein oder in Zusammensetzung darstellt und

3. in dosierter Form, insbesondere in Form von Kapseln, Pastillen, Tabletten, Pillen und anderen ähnlichen Darreichungsformen, Pulverbeuteln, Flüssigampullen, Flaschen mit Tropfeinsätzen und ähnlichen Darreichungsformen von Flüssigkeiten und Pulvern zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen, in den Verkehr gebracht wird.“ Zur Erläuterung siehe Meisterernst, Lebensmittelrecht, § 17 III.

8 Geregelt in der VO (EG) 609/2013. Zur Erläuterung siehe Meisterernst, Lebensmittelrecht, § 17 IV.

unmissverständlich in Art. 3 Nr. 16 BasisVO klar gestellt. Die Vorschrift beschreibt ausdrücklich auch „die Lagerung (und) den Transport“ als Elemente der lebensmittelrechtlich geregelten Vermarktungskette.

Hinweis: Das in den Mitgliedstaaten der EU maßgebliche Lebensmittelrecht ist zu einem ganz überwiegenden Teil von europäischen Vorgaben geprägt, die regelmäßig als Verordnung oder Richtlinie Gestalt gewinnen.

Eine **Verordnung** der Europäischen Union ist ein Rechtsakt der Europäischen Union mit allgemeiner Gültigkeit und unmittelbarer Wirksamkeit in den Mitgliedstaaten. Eine **Richtlinie** der Europäischen Union ist ein Rechtsakt der Europäischen Union mit allgemeiner Gültigkeit, der grundsätzlich der Umsetzung in mitgliedstaatliches Recht bedarf.

Wesentliche Elemente mitgliedstaatlicher Rechtssetzung im Lebensmittelsektor sind insbesondere lückenfüllende Regelungen (die europäischen Vorgaben lassen bestimmte Fälle ungeregelt und damit Raum für nationale Regelungen) und die Sanktionsbewehrung von Verstößen (nationale Bußgeld- und Strafvorschriften⁹).

Wichtige europäische Regelungen im Bereich des Lebensmittelrechts und verwandten Rechtsgebieten:

- RL 98/108/EWG;¹⁰
- BasisVO;
- VO (EG) Nr. 852/2004;¹¹
- VO (EG) Nr. 853/2004;¹²
- VO (EG) Nr. 37/2005;¹³
- VO (EG) Nr. 931/2011;¹⁴
- VO (EU) 1169/2011;¹⁵

9 Zu nennen sind hier – neben den Straf- und Bußgeldvorschriften des LFGB – insbesondere die Straf- und Bußgeldvorschriften der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung (LMStrV).

10 RL 98/108/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel.

11 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

12 VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

13 VO (EG) Nr. 37/2005, zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen.

14 VO (EG) Nr. 931/2011 über besondere Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

15 VO (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (im Folgenden LMIV).

- VO (EU) 2017/625;¹⁶
- VO (EG) Nr. 1069/2009;¹⁷
- wichtige nationale Regelungen im Bereich des Lebensmittelrechts;
- LFGB;¹⁸
- LMHV;¹⁹
- Tier-LMHV;²⁰
- TLMV;²¹
- IfSG.²²

Hinweis: Europäische Regelungen genießen gegenüber nationalen Vorschriften sog. Anwendungsvorrang.

Nationale Gesetze gehen nationalen Verordnungen vor.

Nachrangig gegenüber rechtlichen Vorgaben sind DIN-Vorgaben,²³ die ihrerseits wiederum Branchenüblichkeiten vorgehen.

Eine Sonderstellung nehmen notifizierte Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis ein, die DIN-Vorgaben und Branchenüblichkeiten vorgehen.²⁴

II. Der Logistiker als Lebensmittelunternehmer (Wallau)

- 20 Bezugspunkt der meisten europäischen lebensmittelrechtlichen Regelungen ist das „Lebensmittelunternehmen“. Was man darunter verstehen muss, ist ebenfalls in der BasisVO geregelt.
- 21 Gem. Art. 3 Nr. 2 BasisVO sind „Lebensmittelunternehmen“ alle „Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen“.

16 VO (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen (im Folgenden KontrollVO).

17 VO (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte.

18 Lebensmittel-Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

19 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV).

20 Tierische-Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV).

21 Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV).

22 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (IfSG).

23 Zur Entstehung von DIN-Vorgaben und ihrer lebensmittelrechtlichen Relevanz siehe *Reiche*, LMuR 2024, 19 ff.

24 Siehe hierzu Rn. 139.

Mittels dieser sehr weiten Definition werden insbesondere der Transport und/oder die Lagerung von Lebensmitteln durch bspw. einen Frachtunternehmer Müller oder eine Tiefkühlager GmbH einbezogen. Der Einwand, dass z. B. ein Spediteur nur „Dienstleister“ seines Auftraggebers sei, ist lebensmittelrechtlich dementsprechend denn auch unbeachtlich.²⁵ 22

Hinweis: Das Logistikunternehmen, das (wenigstens auch) „Lebensmittel“ transportiert oder lagert, ist kraft rechtlicher Anordnung „auch Lebensmittelunternehmen“.

Mit dieser Festlegung geht notwendig die Einreihung des Logistikunternehmers als im Lebensmittelrechtssinne verantwortlicher „Lebensmittelunternehmer“ einher. 23

Art. 3 Nr. 3 BasisVO wiederum bestimmt als „Lebensmittelunternehmer“ alle „natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden“. 24

Der „Lebensmittelunternehmer“ ist also nach den maßgeblichen Regelungen der im Lebensmittelrechtssinne „Verantwortliche“;²⁶ ihm obliegt es, die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben in dem seiner Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen sicherzustellen. Als „Verantwortlicher“ in diesem Sinne ist die natürliche Person anzusehen, der das Unternehmen gehört oder die als Organ einer juristischen Person – bspw. als Geschäftsführer einer GmbH – des Unternehmensträgers tätig ist. 25

Hinweis: Der Inhaber oder Geschäftsführer eines (wenigstens auch) Lebensmittel transportierenden/lagernden Logistikunternehmens ist kraft rechtlicher Anordnung der verantwortliche „Lebensmittelunternehmer“.

25 Siehe unten Teil F. Zehn Lebensmittelrechtliche Entscheidungen, VG Oldenburg, Urt. v. 24.2.2012 – 7 A 3119/10, LMuR 2012, 76.

26 Ob bspw. der Begriff „der Verantwortliche“ in § 2a TLMV etwas anderes meint als „der im Einzelfall verantwortliche Lebensmittelunternehmer“ wird diskutiert, siehe hierzu Domeier, in: Sosnitza/Meisterer, Lebensmittelrecht, § 2a TLMV Rn. 5 ff. Siehe auch Edling, Kommentar zur Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), S. 71: „Verantwortlich ist der Lebensmittelunternehmer [...] und zwar für die Beförderung tiefgefrorener Lebensmittel der Frachtführer und bzw. Spediteur [...] Einlagerungs- und Lagerbedingungen für tiefgefrorene Lebensmittel der Betriebsinhaber bzw. Vorstand.“

Exkurs: Delegation von Pflichten²⁷

- 26 Weil der Lebensmittelunternehmer nicht alle Aufgaben eigenhändig erledigen kann, besteht die Möglichkeit, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit der Erledigung zu betrauen (sog. horizontale²⁸ **Delegation** von Aufgaben).
- 27 Damit wandelt sich die **Erfüllungspflicht** in eine **Sicherstellungspflicht**: Der Lebensmittelunternehmer hat sicherzustellen, dass in dem seiner Kontrolle unterliegenden Betrieb die Vorschriften des Lebensmittelrechts durch seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eingehalten werden.
- 28 Den Lebensmittelunternehmer treffen hiernach im Wesentlichen also folgende Pflichten:
- **Organisationspflicht** (der Betrieb ist so zu organisieren, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt werden können);
 - **Auswahlpflicht** (Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind auszuwählen, die fachlich und in sonstiger Hinsicht geeignet sind, ihre Aufgaben zu erfüllen);
 - **Instruktionspflicht** (Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen über die wesentlichen Anforderungen des Lebensmittelrechts ausreichend informiert sein);
 - **Bereitstellungspflicht** (Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen ausreichende Ressourcen zur Verfügung haben, um die ihnen übertragenen Aufgaben erfüllen zu können)
 - **Prüf- und Kontrollpflicht** (Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind regelmäßig auf die Einhaltung der ihnen übertragenen Aufgaben zu kontrollieren).

Hinweis: Bei der Beauftragung Dritter mit der Durchführung bestimmter Aufgaben/Leistungen (= externe Delegation) ist aus lebensmittelrechtlicher Sicht dasselbe Pflichtenniveau sicherzustellen. D. h. es bedarf einer schriftlichen Vereinbarung auf der Grundlage einer Risikobewertung, in der die jeweiligen Pflichten und Informationsrechte eindeutig definiert und Weisungs- und Prüfrechte sowie angemessene Kündigungsfristen vorbehalten werden. Die Durchführung wenigstens stichprobenhafter Kontrollen ergänzt das Maßnahmensetting.

27 Siehe im Übrigen unten Rn. 254 ff. und ausführlich *Roffael/Wallau*, LMuR 2024, 380 ff.

28 Die sog. „horizontale Delegation“ (= Bildung von Hierarchien von oben nach unten) ist von der sog. „vertikalen Delegation“ (= Bildung von grds. gleichrangiger Zuständigkeitsbereiche) zu unterscheiden. Ausführlich dazu BGH, Urt. v. 13.10.2021 – 2 StR 418/19, NJW 2022, 2206 Rn. 32.

III. Grundprinzipien des europäischen Lebensmittelrechts (Wallau)

Wesentliche Prinzipien des europäischen Lebensmittelrechts mit Bedeutung auch für den Bereich der Lebensmittellogistik sind: 29

- es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden;
- Informationen zu/über Lebensmittel(-n) dürfen nicht täuschend/irreführend sein;
- Lebensmittel müssen innerhalb der Vermarktungskette rückverfolgbar sein;
- die Vorgaben des Hygienerechts sind einzuhalten.

1. Verbot des Inverkehrbringens unsicherer Lebensmittel

Art. 14 Abs. 1 der BasisVO legt fest: Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. An die Verletzung dieser lebensmittelrechtlichen Grundpflicht knüpft der nationale Gesetzgeber Bußgeld- und Strafvorschriften.²⁹ 30

Praktisches Beispiel für die Realität unsicherer, durch unsachgemäße Handhabung auf der Logistikebene beeinträchtigte Lebensmittel: In einem Kühl-Auflieger waren tiefgekühlte Schinkencroissants geladen. Der vom beklagten Haupt-Frachtführer beauftragte Unter-Frachtführer lud einen IBC-Container mit der Chemikalie Tetrahydrothiophen (THT) in den abgetrennten hinteren Bereich des Aufliegers. Bei THT handelt es sich um einen stark riechenden Geruchsstoff zur Markierung von Erdgas, der zur Geruchskontamination und nicht auszuschließender Gesundheitsgefährdung bei den Lebensmitteln führte.³⁰ 31

Weiteres Beispiel: „Es wurde im gesamten Lager ein erheblicher Schädlingsbefall durch Mäuse festgestellt. Besonders betroffen war der Bereich der Trockenware der Regale 40/41/42. Hier lagerten unter anderem verpackte Lebensmittel wie Knäckebrot, Waffeln, Maiswaffeln, Gummibärchen usw. An einigen Packungen konnten Fraßspuren durch die Nagetiere festgestellt werden. Außerdem war unter den Regalen, in den Regalen sowie in und auf den Lebensmittelverpackungen Mäusekot zu finden“.³¹ 32

Hinweis: Art. 14 Abs. 6 BasisVO regelt die sog. „Chargenvermutung“. Was heißt das? Damit ist der Grundsatz gemeint, dass ein „nicht sicheres Lebensmittel, das zu einer Charge, einem Posten oder einer Lieferung

29 Siehe hierzu unten Rn. 248 ff.

30 Vgl. OLG Hamm, Urt. v. 20.12.2021 – 18 U 46/17, LMuR 2021, 332 m. Anm. Giermann.

31 Original-Sachverhalt gem. VG München, Beschl. v. 30.10.2023 – 26a E 23.5106, GRUR-RS 2023, 31284.

von Lebensmitteln der gleichen Klasse oder Beschreibung gehört“, die Vermutung entstehen lässt, dass sämtliche Lebensmittel in dieser Charge, diesem Posten oder dieser Lieferung ebenfalls nicht sicher sind.

Die „Charge“ entspricht dem „Los“ im Sinne der RL 2011/91/EU, die mittels der LKV³² national umgesetzt wurde. Ein Los umfasst gemäß § 1 Abs. 2 Satz 1 LKV die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Bei bspw. Eiern entspricht dem der Begriff der „Partie“ im Sinne von Art. 2 Satz 2 Buchst. k) der VO (EU) 2023/2465.

Unter „Lieferung“ ist eine Transporteinheit zu verstehen, als „Posten“ gilt der Bestandteil einer Lieferung. Beachte, dass „Posten“ oder „Lieferung“ „der gleichen Klasse“ angehören oder gleich beschrieben sein müssen.³³

Gem. der Chargenvermutung bestimmt sich, welche Lebensmittel ggf. im Rahmen einer Rücknahme oder eines Rückrufs gemäß Art. 19 BasisVO³⁴ vom Markt zu nehmen sind.

Der (widerleglichen) Vermutung des Art. 14 Abs. 6 BasisVO kann entgegengetreten werden. Stellt sich bei einer eingehenden Prüfung heraus, dass „der Rest“ der Charge usw. nicht dem Verkehrsverbot des Art. 14 Abs. 1 BasisVO unterliegt, kann die Chargenvermutung als widerlegt angesehen werden. Wie der Nachweis geführt werden kann, richtet sich nach den Umständen des Einzelfalls, so z. B. durch analytische Nachweise, statistische Untersuchungen weiterer Produkte der gleichen Charge (z. B. bei einem Fund von Fremdkörpern) oder sonstige Maßnahmen.³⁵

- 33 Art. 14 Abs. 2 der BasisVO definiert zwei Fallgruppen, in denen von einem „unsicheren“ Lebensmittel auszugehen ist.

a) Gesundheitsschädliche Lebensmittel

- 34 Entsprechend Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) BasisVO gelten Lebensmittel als „unsicher“, wenn sie gesundheitsschädlich sind. Als „gesundheitsschädlich“

32 Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV) vom 23.6.1993.

33 Siehe *Meisterernst*, in: Streinz/Meisterernst, BasisVO/LFGB, Art. 14 BasisVO Rn. 80.

34 Siehe hierzu Rn. 59 ff.

35 Siehe hierzu sehr anschaulich VG Berlin, Beschl. v. 13.1.2023 – 14 L 1/23, LMuR 2023, 306 m. lesenswerter Anm. *Steiling*. Das VG Würzburg hat zur erfolgreichen Widerlegung eine Untersuchung von 10 % der betroffenen Charge verlangt, siehe VG Würzburg, Beschl. v. 18.12.2020 – W 8 S 20.2024, BeckRS 2020, 39896. Krit. ist die Entscheidung des OVG Bautzen, Beschl. v. 5.10.2023 – 3B 168/23, zur Chargenvermutung zu bewerten, die den Begriff der Charge überspannt. Zutreffend kritisch *Meisterernst/Loginov*, ZLR 2024, 291, 294. Zur transportrechtlichen Perspektive auf die Chargenvermutung siehe unten Rn. 181 ff.

wird ein Lebensmittel angesehen, dessen Verzehr voraussichtlich geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen.

Hinweis: Die Annahme, dass ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, kann physikalische Ursachen (= Fremdkörper; Holzsplitter im Salat), chemische Ursachen (= Rückstände/Kontaminanten; chemischer Stoff legt sich auf Croissant) oder biologische Ursachen (= mikrobiologische Keime; Salmonellen auf Geflügelfleisch) haben.

b) Zum Verzehr ungeeignete Lebensmittel

Wann ein Lebensmittel gem. Art. 14 Abs. 2 Buchst. b) BasisVO für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist, wird in Art. 14 Abs. 5 BasisVO näher definiert. Demzufolge ist entscheidend, ob das Lebensmittel „für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist“. Diese Inakzeptabilität muss auf einer Kontamination des betreffenden Lebensmittels oder auf Fäulnis, Verderb oder Zersetzung beruhen. Zu beachten ist: Die Rechtsprechung geht davon aus, dass in Fällen qualifizierter Hygieneverstöße solche Kontamination unterstellt werden kann/darf.³⁶

35

Hinweis: Als zum Verzehr ungeeignet gelten Lebensmittel, die durch eine Kontamination bzw. Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den Verzehr inakzeptabel geworden sind. Beispiele: sich zersetzender Fisch mit einem starken Geruch; verschimmelndes Brot; stark nach Waschpulver riechende Milchpackungen.

c) Ekelerregende Lebensmittel

Werden in einem mit Mäusekot verschmutzten Lagerraum Lebensmittel offen aufbewahrt, so sollen diese nach der Rechtsprechung ekelerregend und damit gem. § 12 LFGB nicht mehr zum Verzehr geeignet und also „unsicher“ sein; ohne Belang ist in solchen Fällen, ob die Mäuse nachweisbar mit dem Lebensmittel unmittelbaren Kontakt hatten oder nicht und ob der Mäusekot auf oder neben den Lebensmitteln gelegen hat. Ebenso ekelerregend und damit zum Verzehr ungeeignet soll nach der Rechtsprechung Speiseöl sein, das in Behältnissen in unmittelbarer Nähe von durch Mäusekot verdreckten Fußböden zum Verkauf vorrätig gehalten wird.³⁷

36

Hinweis: Als „ekelerregend“ gelten gravierende Verletzungen der Lebensmittelhygiene im Zusammenhang mit der Herstellung oder der

³⁶ Siehe zu den einschlägigen Fallgruppen *Roffael/Wallau*, LMuR 2024, 167.

³⁷ Siehe bspw. BayObLG, Beschl. v. 8.2.1994 – 3 ObOWi 3/94.

Lagerung bzw. dem Transport. Eine zweite Fallgruppe bildet der Umgang mit Lebensmitteln durch Personen, die nach dem IfSG³⁸ einem Arbeitsverbot unterliegen.³⁹

d) Abgelaufenes Verbrauchsdatum

- 37 Kraft Gesetzes ebenfalls als „unsicher“ gilt ein Lebensmittel, sobald dessen Verbrauchsdatum (VD) abgelaufen ist.
- 38 Das VD unterscheidet sich vom „Mindesthaltbarkeitsdatum“ (MHD)⁴⁰ wie folgt: MHD ist das Datum, bis zu dem das jeweilige Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.⁴¹

Hinweis: Die meisten (verpackten) Lebensmittel tragen ein MHD. Nach Ablauf des MHD darf das Lebensmittel – unter gewissen Einschränkungen/mit gewissen Auflagen – in der Regel noch vermarktet werden.⁴²

- 39 Bei mikrobiologisch sehr leicht verderblichen Lebensmitteln ist anstelle des MHD ein VD anzugeben. Mit Ablauf des VD gilt das Lebensmittel als „unsicher“ im Sinne von Art. 14 BasisVO⁴³.

Hinweis: Fresh-Cut-Salate, Räucherlachs oder Hackfleisch sind regelmäßig mit einem VD versehen. Das (weitere) Inverkehrbringen mit abgelaufenem VD ist bei Buße/Strafe verboten!

- 40 Für die Praxis bedeutsam ist noch der (nicht dem Lebensmittelrecht entstammende) Begriff der „Restlaufzeit“: Das ist der Zeitraum zwischen dem letztmöglichen Auslagerungstermin und dem Ablauf des MHD.⁴⁴

Hinweis: Einige Behörden vertreten die Auffassung, dass Lebensmittel tierischer Herkunft mit abgelaufenem VD in rechtlicher Hinsicht als sog. K3-Material gem. Art. 10 Buchst. f) der VO (EG) 1069/2009 mit der

38 Zu den Grundregeln des IfSG siehe Rn. 88.

39 Siehe zu dieser Fallgruppe *Rohnfelder/Freytag*, in: Erbs/Kohlhaas, 252. EL Juni 2024, § 11 LFGB Rn. 40–44.

40 Zum MHD siehe im Übrigen Rn. 38 ff.

41 Art. 2 Abs. 2 Buchst. r) LMIV.

42 Vgl. demgegenüber zu der nicht lebensmittelrechtlichen, sondern transportrechtlichen Frage, ob trotz eingehaltenen MHD Schadensersatz wg. Verkürzung der Vermarktungsdauer zu leisten ist, unten Rn. 185.

43 Art. 24 Abs. 1 Satz 2 LMIV.

44 Siehe *Rothländer*, Logistik im Lebensmittelhandel, S. 317.

Folge anzusehen sind, dass jeder weitere Umgang nur nach den dort geregelten Grundsätzen erfolgen darf: D.h. bspw. separate Lagerung und Sammlung, ohne dass eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier entsteht und ohne dass sie in Kontakt mit Lebensmitteln kommen. Die Entsorgung erfolgt ausschließlich durch entsprechend zugelassene Betriebe. Die Erzeugnisse sind nach Art. 21 VO (EG) Nr. 1069/2009 zu kennzeichnen und mit den erforderlichen Papieren zu versehen.

Hinweis: Eine lebensmittelrechtliche Besonderheit stellt das MHD bei Frischeiern dar, deren Ablauf in rechtlicher Hinsicht wie ein abgelauenes VD ausgestaltet ist. Das MHD für Eier ist gem. Anhang III Abschnitt X Kapitel I Nr. 4 der VO (EG) 853/2004 auf höchstens 28 Tage nach dem Legedatum festzusetzen (= Festsetzung MHD auf ≤ 28 Tage ist zulässig/MHD > 28 Tage ist unzulässig). Die Vermarktung von Eiern mit einem MHD über 28 Tage ist mit einem Bußgeld von bis zu fünfzigtausend Euro bedroht.⁴⁵ Die Abgabe von Eiern an Verbraucher später als 28 Tage ab dem Legen stellt eine Straftat dar!⁴⁶

2. Verbot täuschender/irreführender Informationen über Lebensmittel

Der Schutz vor Irreführung, Täuschung und Betrug gehört zu den Haupt- **41** zielen des Lebensmittelrechts. Eine verbotene Irreführung kann sich insbesondere auf die Eigenschaften des Lebensmittels beziehen. Weitere Bezugspunkte können die Herkunft und Methode der Herstellung oder Erzeugung, die angeblichen Wirkungen oder Eigenschaften sein (die das Lebensmittel tatsächlich nicht besitzt).

Hinweis: Art. 8 der VO (EU) 1169/2011 regelt die sog. „information supply chain“, also insbesondere auch die Frage, wer für welche Informationen gegenüber dem Verbraucher bzw. dem nachfolgenden Kettenglied in der Vermarktungskette in welcher Form zuständig ist (Gewährleistungspflichten, Anhaltepflichten, Prüfpflichten, Transferpflichten usw.⁴⁷). Dabei ist zwischen produktbezogenen b2c-Kennzeichnungsinformationen und b2b-Bereitstellungsinformationen zu unterscheiden.⁴⁸

45 Siehe § 1b Abs. 2 Nr. 1 i. V.m. § 7 Abs. 3 Nr. 1 EiMarktV.

46 Siehe § 23 Abs. 1 Nr. 10 i. V.m. § 22 Abs. 3 Tier-LMHV.

47 Vgl. zu einer solchen Abschichtung *Martell/Wallau*, Das neue Kennzeichnungsrecht für Backwaren, 2012, S. 19 ff.

48 Insbesondere ist zu beachten, dass das allg. Irreführungsverbot gem. Art. 7 der VO (EU) 1169/2011 nicht im Verhältnis b2b gilt. Vgl. im Übrigen zur Unterscheidung von

Der Lebensmittellogistiker ist in den Informationsfluss häufig als z. B. „Erfüllungsgehilfe“ des Vermarkters einbezogen; kann aber über Zusatzleistungen selbst in eine noch stärker verantwortliche Stellung einrücken.

Hinweis: Art. 8 Abs. 3 der VO (EU) 1169/2011 sieht vor:

„Lebensmittelunternehmer, deren Tätigkeiten die Informationen über Lebensmittel nicht beeinflussen, dürfen keine Lebensmittel abgeben, von denen sie aufgrund der ihnen im Rahmen ihrer Berufstätigkeit vorliegenden Informationen wissen oder annehmen müssen, dass sie dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht und den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften nicht entsprechen.“

Und gem. Art. 8 Abs. 5 dieser Verordnung *„stellen die Lebensmittelunternehmer in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen die Einhaltung der für ihre Tätigkeiten relevanten Anforderungen des Lebensmittelinformationsrechts und der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften sicher und prüfen die Einhaltung dieser Vorschriften nach“.*

In sehr vielen Fällen dürfte dem Lebensmittellogistiker keine Prüfpflicht obliegen, ob das von ihm transportierte/gelagerte Lebensmittel irreführend gekennzeichnet ist.⁴⁹ Das ändert sich allerdings bspw. dann, wenn der Lebensmittellogistiker z. B. im Rahmen von sog. Zusatzleistungen etwa Vervollständigung von Etikettierungen vornimmt. Beispiel: Der Logistiker taut TK-Lachs auf und versieht diesen mit einem VD. Durch diese Tätigkeit „beeinflusst“ der Logistiker „Informationen über Lebensmittel“, hat also u. U. eine Anhaltepflicht. Inwieweit damit zumindest teilweise ein Einrücken in die Stellung als verantwortlicher Vermarkter i. S. v. Art. 8 Abs. 1 der VO (EU) 1169/2011 einhergeht, bedarf der Prüfung im Einzelfall.

3. Rückverfolgbarkeitsgebot⁵⁰

- 42 Rückverfolgbarkeit ist eine der Kernvorgaben des europäischen Lebensmittelrechts.

Produkt- und Bereitstellungsinformationen NdsOVG, Urt. v. 8.6.2022 – 14 LB 2/22, LMuR 2022 m. Anm. Schigulski.

49 Siehe aber bspw. Österreichische Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung von Grundsätzen des HACCP beim Transport von Lebensmitteln, S. 10: „Plausibilitätsprüfung der Dokumente sowie der Ware, beschädigte Plomben, unrealistische Auslobung“. Insbesondere der letztgenannte Punkt überspannt das Pflichtenregime des Logistikers.

50 Ausführlich zu den relevanten Fragen Eder-Wörthmann/Weinand, Rückverfolgbarkeit, 2022.

Rückverfolgbarkeit ist essenzielle Voraussetzung, um ein unsicheres Lebensmittel effektiv vom Markt nehmen.⁵¹ 43

Gem. Art. 18 BasisVO hat jeder Lebensmittelunternehmer Systeme und Verfahren einzurichten, welche die notwendigen Informationen zur Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen erfassen – one step back, one step forward. 44

Was den konkreten Inhalt der rechtsverbindlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit betrifft, so sind die Ausführungen der Kommission in ihren Leitlinien hilfreich: 45

„In Artikel 18 wird nicht darauf eingegangen, welche Informationen von den Lebens- und Futtermittelunternehmern aufzubewahren sind. Zur Erfüllung von Artikel 18 sind jedoch mindestens die folgenden Informationen bereitzuhalten:

- *Name und Adresse des Lieferanten sowie genaue Angaben zu den gelieferten Produkten;*
- *Name und Adresse des Kunden sowie genaue Angaben zu den gelieferten Produkten;*
- *Datum und gegebenenfalls Uhrzeit des Verkaufs/der Lieferung;*
- *gegebenenfalls Volumen oder Menge:*

Sofern gedruckte Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit geführt werden, dürften diese bereits das Datum und die Uhrzeit der Lieferung sowie den Namen und die Adresse des Lieferanten und Kunden tragen. Ist dies nicht der Fall, sind Datum und, sofern mehr als eine Lieferung an einem bestimmten Tag erfolgt, Uhrzeit gesondert zu erfassen. Wenn auch nicht verbindlich vorgeschrieben, so wäre es doch auch äußerst hilfreich, wenn Chargen- oder sonstige Nummern aufbewahrt werden, die die Identifizierung des Produktes ermöglichen.“⁵²

Weitergehende Verpflichtungen⁵³ sind bspw. für den Bereich der Lebensmittel tierischen Ursprungs vorgesehen.⁵⁴ Art. 3 Abs. 1 der VO (EU) 931/2011 lautet wie folgt: 46

„Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass dem Lebensmittelunternehmer, dem das Lebensmittel geliefert wird, und auf Aufforderung

51 Zu Rücknahmen/Rückrufen siehe unten Rn. 59 ff.

52 Leitlinien der Europäischen Kommission für die Anwendung der Artikel 11, 12, 14, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht.

53 Spezielle Rückverfolgbarkeitsvorgaben bestehen ansonsten bspw. für den Bereich gentechnisch veränderter Lebensmittel gem. VO (EG) Nr. 1829 und 1830/2003 oder für den Bereich Rindfleisch gem. VO (EG) Nr. 1760/2000.

54 Erläuternd hierzu *Meisterernst*, Lebensmittelrecht, § 4 VIII.

der zuständigen Behörde folgende Informationen über Sendungen mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs zur Verfügung gestellt werden:

- a) eine genaue Beschreibung des Lebensmittels,*
- b) das Volumen oder die Menge des Lebensmittels,*
- c) Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, von dem das Lebensmittel versendet wurde,*
- d) Name und Anschrift des Versenders (Eigentümers), falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelunternehmer handelt, von dem das Lebensmittel versendet wurde,*
- e) Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, an den das Lebensmittel versendet wird,*
- f) Name und Anschrift des Versenders (Eigentümers), falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelunternehmer handelt, an den das Lebensmittel versendet wird,*
- g) eine Bezugsnummer zur Identifizierung der Partie, der Charge bzw. der Sendung sowie*
- h) das Versanddatum.“*

Hinweis: Ob der Lebensmittellogistiker als im lebensmittelrechtlichen Sinne „Versender“ im Einzelfall anzusehen ist, muss unter Berücksichtigung aller Umstände ermittelt werden. Der Begriff ist nicht notwendig deckungsgleich mit dem transportrechtlichen Begriff des „Absenders“. Im Ausgangspunkt ist der Lagerhalter transportrechtlich kein Versender und auch kein Versendungsempfänger. Beispiel dafür, wann aus dem Lagerhalter ein „Versender“ werden kann: Hersteller H. lagert bei Lagerhalter L. Ware ein und beauftragt diesen mit der Kommissionierung und Bereitstellung. Lagerhalter L. unterbeauftragt Frachtführer F. mit dem Transport. L. ist in diesem Fall als „Versender“ anzusehen.

Hinweis: Informationen zur Rückverfolgbarkeit sind gem. § 44 Abs. 3 LFGB so vorzuhalten, dass sie der zuständigen Behörde spätestens 24 Stunden nach Aufforderung in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format elektronisch übermittelt werden können.

Hinweis: Die Rechtsprechung⁵⁵ hat in Einzelfällen gravierender Verstöße gegen das Gebot der Rückverfolgbarkeit angenommen, die nicht

⁵⁵ Siehe unten F. Zehn Lebensmittelrechtliche Entscheidungen, NdsOVG, Beschl. v. 28.10.2013 – 13 ME 132/13. Siehe auch VG Berlin, Beschl. v. 19.5.2022 – 14 L 1112/22, BeckRS 2022, 11278 zu nicht rückverfolgbarem Döner-Fleisch u. OVG Bautzen, Beschl. v. 6.9.2023 – 3 B 126/23, LMuR 2024, 35 m. Anm. *Meisterernst* zu Rückverfolgbarkeitsmängeln bei gelagerten Lebensmitteln.

rückverfolgbaren Lebensmittel seien „unsicher“ und müssten deswegen vom Markt genommen werden. Erhebliche Verstöße in diesem Bereich können auch den Widerruf einer EU-Zulassung begründen.⁵⁶

4. Einhaltung der Hygieneregeln

Art. 2 Abs. 1 Buchst. a) VO (EG) Nr. 852/2004 bestimmt, was Lebensmittel-
hygiene ist: 47

„Die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist“.

Die unionsrechtlichen und nationalen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene
bestimmen die Sorgfaltspflichten der Lebensmittelunternehmer auch beim
Transport und bei der Lagerung von Lebensmitteln. 48

Zu den zentralen Vorgaben des Lebensmittelhygienerechts, die auch der Lo-
gistiker zu beachten hat, gehören insbesondere: 49

- Schutz des Lebensmittels vor Kontaminationen;⁵⁷
- Einhaltung der Kühl- bzw. Tiefkühlkette⁵⁸ (bzw. Temperaturkette);
- Betriebliches Schädlingsmanagementsystem.⁵⁹

Hinweis: In der Gruppe der Abweichungen von gesetzlichen Vorgaben macht die Verletzung von Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts mit Abstand den größten Teil aus. Bspw. gilt im Bio-Bereich: Die Nicht-Einhaltung von Regeln des Bio-Rechts kann dazu führen dass ein Erzeugnis seine Eigenschaft als „bio“ verliert. Die Nicht-Einhaltung allgemeiner Hygieneregeln hat hingegen regelmäßig nicht zur Folge, dass ein Produkt verkehrsunfähig wird.

56 Siehe VG Augsburg, Beschl. v. 20.7.2007 – Au 7 E 07.777, BeckRS 2007, 35194.

57 Siehe hierzu Rn. 84 ff.

58 Siehe hierzu Rn. 89 ff.

59 Siehe hierzu unten Rn. 107 ff.

IV. Die Durchsetzung des Lebensmittelrechts – Unternehmerische Primärverantwortung und amtliche Lebensmittelüberwachung (Wallau)

- 50 Die Durchsetzung des Lebensmittelrechts fußt nach der Konzeption der europäischen BasisVO auf zwei Elementen: Der unternehmerischen Primärverantwortung auf der einen und der amtlichen Lebensmittelüberwachung auf der anderen Seite.
- 51 Der erste Aspekt ist in Art. 17 Abs. 1 BasisVO beschrieben:
„Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer sorgen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die Lebensmittel oder Futtermittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten, und überprüfen die Einhaltung dieser Anforderungen.“
- 52 Mit dem zweiten Aspekt befasst sich Art. 17 Abs. 2 BasisVO:
„Die Mitgliedstaaten setzen das Lebensmittelrecht durch und überwachen und überprüfen, dass die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts von den Lebensmittel- und Futtermittelunternehmern in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten werden. Hierzu betreiben sie ein System amtlicher Kontrollen und führen andere den Umständen angemessene Maßnahmen durch, einschließlich der öffentlichen Bekanntgabe von Informationen über die Sicherheit und Risiken von Lebensmitteln und Futtermitteln, der Überwachung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit und anderer Aufsichtsmaßnahmen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen.“

Hinweis: Die lebensmittelunternehmerische Primärverantwortung ist ein zentraler Baustein des europäischen Lebensmittelrechts. Jeder Lebensmittelunternehmer ist dementsprechend angehalten, einschlägige Prüf- und Kontrollmechanismen zu implementieren.

1. Unternehmerische Primärverantwortung

a) Eigenkontrollen

- 53 Zur Primärverantwortung des Lebensmittelunternehmers gehören sog. **Eigenkontrollen**. Was sind Eigenkontrollen? Eigenkontrollen können explizit vorgeschrieben sein.⁶⁰ Bisweilen sind Eigenkontrollen auch aus allgemeinen

⁶⁰ Zu Eigenkontrollmaßnahmen im Zusammenhang mit dem HACCP-Konzept siehe Rn. 132 ff.

Grundsätzen heraus vorzunehmen. Mit Hilfe von Eigenkontrollen kann im Übrigen der Nachweis der Erfüllung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt gelingen. Auch die Teilnahme an Qualitätsstandards wie bspw. IFS oder BRC⁶¹ wird – inzwischen – als anerkannte Eigenkontrollmaßnahme angesehen.⁶²

Was versteht man unter Eigenkontrollen? Der Sache nach geht es dabei um die Prüfmaßnahmen und Kontrollmechanismen, die der Unternehmer im Hinblick auf die von ihm transportierten, gelagerten usw. Erzeugnisse bezüglich der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Lebensmittelsicherheit und -hygiene sowie Rückverfolgbarkeit, praktiziert. 54

Inhalt und Umfang der Eigenkontrollen werden durch das unternehmerische Tätigkeitsprofil bestimmt: Wer Kartoffeln einlagert, hat einen anderen Pflichtenkreis als derjenige, der Frischfisch transportiert. 55

Wichtig ist die Substanz von Eigenkontrollen; das gilt hinsichtlich ihres Inhalts und hinsichtlich der Verlässlichkeit der Dokumentation. 56

Hinweis: Nach allgemeinen Grundsätzen⁶³ ist es für den Bereich der Logistik von Lebensmitteln als sachgerecht anzusehen, als Minimum folgende Themen im Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollsystems zu berücksichtigen und darüber Aufzeichnungen zu führen:

- regelmäßige Überprüfung der Betriebsräumlichkeiten, Ausstattungen und Geräte;
- Hygieneschulungen des Personals;
- Temperaturkontrolle;
- regelmäßige Wartung und Überprüfung;
- Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen;
- Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen Schädlinge;
- Überprüfung der Kühl- und Tiefkühltemperaturen.

b) Lebensmittelsicherheitskultur⁶⁴

Ein weiterer wesentlicher Teil der betrieblichen Organisation eines Lebensmittelunternehmens ist die Implementierung der sog. **Lebensmittelsicherheitskultur**. Die Lebensmittelunternehmer müssen eine sog. Lebensmittel- 57

61 Siehe hierzu ausführlich Teil E.

62 Siehe Art. 9 Abs. 1 Buchst. d) KontrollVO.

63 Siehe insoweit die Österreichische Leitlinie v. 5.7.2019 für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP beim Transport von Lebensmitteln, https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Transport_von_Lebensmitteln.pdf?7qkpv, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

64 Siehe hierzu ausführlich *King/Wallau*, LMuR 2025, Heft 2 (im Erscheinen).

sicherheitskultur einführen, aufrechterhalten und nachweisen. Das bedeutet, dass bspw. die nachfolgenden Aspekte betrieblich „gelebt“ werden müssen:

- Verpflichtung der Geschäftsleitung sowie aller Beschäftigten zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln;
- Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit;
- Verpflichtung der Geschäftsleitung, sich zu vergewissern, dass Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden sowie sicherzustellen, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird.

58 „Lebensmittelsicherheitskultur“ lässt sich noch etwas konkreter fassen:⁶⁵

- Mitarbeiter werden angemessen und regelmäßig zu den einschlägigen Vorgaben der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene geschult;
- Aufgaben werden klar kommuniziert und Pflichten sind eindeutig verteilt;
- Einhaltung der Vorgaben wird regelmäßig geprüft/kontrolliert, Dokumentation ist aktuell;
- Mitarbeiter haben die notwendigen Mittel/Möglichkeiten, um die Anforderungen umzusetzen.

c) Sperren/Rücknahmen/Rückrufe

59 Hat der Lebensmittelunternehmer Anhaltspunkte dafür, dass das Lebensmittel, das er (weiter) in Verkehr bringen will, den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht genügt,⁶⁶ muss er dessen (weiteren) Vertrieb stoppen (**Sperrung**).

60 Soweit das unsichere Lebensmittel bereits in Verkehr gebracht worden ist, kommen eine **Rücknahme** (ohne Öffentlichkeitsbeteiligung) bzw. ein **Rückruf** (mit Öffentlichkeitsbeteiligung) in Betracht.⁶⁷

61 Art. 19 Abs. 1 Satz 1 BasisVO erfasst (theoretisch) jeden Lebensmittelunternehmer in der Lebensmittelkette. Die Verpflichtung zur Rücknahme und zum Rückruf hängt davon ab, ob ein Lebensmittel „den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht“ oder zumindest Grund zu dieser Annahme besteht.

65 Siehe zum Folgenden die Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepaxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen (2022/C 535/1), S. 20.

66 Der Tatbestand der „Unsicherheit“ eines Lebensmittels kann bekanntlich verschiedene Gründe haben, siehe Rn. 30 ff.

67 Diese Maßnahmen sind nicht bei einer „einfachen“ Verkehrsunfähigkeit, sondern nur im Fall der Unsicherheit von Rechts wegen veranlasst. Weiterführend hierzu OVG Schleswig, Beschl. v. 10.7.2024 – 3 MB 8/24, LMuR 2024, 401 m. Anm. Lang.

Unter den Voraussetzungen des Art. 19 Abs. 1 Satz 1 BasisVO hat der primärverantwortliche Lebensmittelunternehmer unverzüglich Verfahren einzuleiten, „um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen“. 62

Art. 19 Abs. 1 Satz 2 BasisVO legt weitere Erfordernisse fest, wenn Lebensmittel den Verbraucher bereits erreicht haben könnten. In diesem Fall treffen den für die Rücknahme verantwortlichen Lebensmittelunternehmer zusätzliche Pflichten. Dann sind die Verbraucher „effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme“ zu unterrichten. Ein Rückruf ist gemäß Art. 19 Abs. 1 Satz 2 BasisVO dann vorzunehmen, „wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen“. 63

Hinweis: Ein öffentlicher Rückruf durch den Hersteller führt gem. der Rechtsprechung nicht dazu, dass die restlichen Kettenglieder nicht mehr die ihnen obliegende Verpflichtung zur (Unterstützung der) Rücknahme umsetzen müssen. Der öffentliche Rückruf und die innerhalb der Kette laufende Rücknahme sind zwei sich ergänzende Maßnahmen.⁶⁸

Hinweis: Praktisch wird der Lebensmittellogistiker nur in absoluten Ausnahmefällen selbst eine Rücknahme bzw. einen Rückruf durchführen (müssen), sondern sich regelmäßig darauf beschränken (können), die marktbezogenen Maßnahmen des Herstellers (auf dessen Weisung hin) zu unterstützen.

d) Melde-, Duldungs- oder Mitwirkungspflichten⁶⁹

Wenn ein Lebensmittelunternehmer eine Maßnahme gem. Art. 19 Abs. 1 Satz 1 BasisVO vornimmt, also einen Rückruf oder eine Rücknahme durchführt, hat er die zuständige Behörde (= „seine“ Ortsbehörde) darüber zu informieren. 64

Hinweis: Ein Verstoß gegen diese Verpflichtung ist als Ordnungswidrigkeit gem. § 60 Abs. 3 Ziff. 1 Buchst. d) LFGB mit Bußgeld bedroht.

Meldepflichten bestehen auch gem. § 44 Abs. 4 LFGB: Wer Grund zu der Annahme hat, dass ein bei ihm angeliefertes Lebensmittel nicht sicher ist im Sinne des Art. 14 Abs. 1 BasisVO, muss dies seiner Behörde melden. 65

Hinweis: Die Meldepflicht im Sinne von § 44 Abs. 4 LFGB wird nicht im Fall der „Rücklieferung“ rückrufbetroffener Ware aktiviert, denn in diesem Fall haben die zuständigen Behörden ja bereits ausreichend

68 Siehe unten F. Zehn Lebensmittelrechtliche Entscheidungen, VG München, Beschl. v. 12.5.2010 – M 18 S 10.1998, BeckRS 2010, 35844.

69 Siehe zum Folgenden auch *Meisterernst*, Lebensmittelrecht, § 7 VII.

Kenntnis. Praktisch denkbare Fälle für eine bestehende Meldepflicht sind bspw. die Anlieferung von Lebensmitteln mit abgelaufenem VD oder von frischen Eiern nach dem 28. Tag nach dem Legen.

- 66 Neben diesen Meldepflichten bestehen für den Lebensmittelunternehmer auch noch Duldungs- und Mitwirkungspflichten: Die Inhaber von Grundstücken, von Betriebsräumen und/oder Transportmitteln sind nach § 41–44 LFGB verpflichtet, bestimmte behördliche Maßnahmen zu dulden. Welche Maßnahmen sind das? Dazu zählt typischerweise das Betreten, regelmäßig aber auch das Anfertigen von Fotos. Und wer ist verpflichtet? Das gilt nicht nur für die Eigentümer und Besitzer der jeweiligen Räume, Einrichtungen und Geräte, sondern auch bspw. den Betriebsleiter.
- 67 Gem. § 42 Abs. 1 LFGB sind die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe zu „unterstützen“. Was heißt „unterstützen“? Dies bedeutet, dass es den Überwachungsbeamten möglich zu machen ist, die jeweiligen Räume und Geräte zu benennen, die Räume und ggf. Behälter zu öffnen und Probenahmen zu ermöglichen. Der Betroffene ist als kraft Gesetzes eine Art „Verwaltungshelfer“.
- 68 Gem. § 42 Abs. 2 Ziff. 5 LFGB besteht auch die Verpflichtung, den mit der Überwachung tätigen Personen auf Verlangen unverzüglich „die dort genannten Auskünfte zu erteilen“. Diese Verpflichtung gilt allerdings nur für den Fall, dass kein Zeugnisverweigerungsrecht gem. § 44 Abs. 2 Nr. 2 LFGB anzunehmen ist.

2. Amtliche Lebensmittelüberwachung

- 69 Wie bereits beschrieben, gehören „Eigenkontrollen“⁷⁰ zu den Kernpflichten eines jeden Lebensmittelunternehmers. An diesem Punkt setzt die behördliche Kontrolle an: Amtliche Lebensmittelüberwachung ist der Idee nach „die Kontrolle der Kontrolle“. Die amtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert die aus der Primärverantwortung abzuleitenden Maßnahmen des Lebensmittelunternehmers.
- 70 Amtliche Lebensmittelüberwachung ist im Wesentlichen Ländersache. Dabei bestimmt der jeweilige Aufbau der Landesverwaltung auch die Organisation der jeweiligen Lebensmittelüberwachung.

a) Aufbau

- 71 Große Flächenstaaten wie bspw. NRW kennen dementsprechend einen dreigliedrigen Verwaltungsaufbau auch im Bereich der Lebensmittelüberwa-

⁷⁰ Siehe hierzu Rn. 53 ff.

chung. In anderen Flächenstaaten wie z. B. Mecklenburg-Vorpommern fehlt die Ebene „Bezirksregierung“; dort ist ein zweigliedriger Aufbau umgesetzt. Der Verwaltungsaufbau in den sog. Stadtstaaten wie bspw. Hamburg orientiert sich an den jeweiligen stadtstaatspezifischen Besonderheiten.

Die Überwachung erfolgt regelmäßig durch ein örtlich zuständiges Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt.⁷¹ Diesem örtlich zuständigen Amt sind häufig zwei Aufgabenfelder übertragen:⁷² Die Überwachung von (regelmäßig: größeren) Unternehmen, die tierische Lebensmittel herstellen und/oder verarbeiten, einschließlich Schlachthöfen und die Überwachung sonstiger Lebensmittelbetriebe. Mit der Überwachung der größeren Betriebe im Bereich der Herstellung/Verarbeitung von Lebensmitteln tierischer Herkunft sind regelmäßig Veterinärmediziner betraut; die Überwachung der sonstigen Betriebe obliegt i. d. R. Kontrolleuren mit einer handwerklichen Ausbildung (Koch, Metzger, Bäcker usw.).

72

Hinweis: Ist der Lebensmittellogistiker bio-zertifiziert⁷³, erfolgt die primäre Kontrolle (betreffend die Einhaltung der Vorgaben des Bio-Rechts) durch die sog. Öko-Kontrollstelle; die amtliche Lebensmittelüberwachung ist daneben auch zur Kontrolle der Einhaltung dieser Vorgaben berufen (regelmäßig über Sonderbehörden, bspw. in Bayern die LfL⁷⁴).

Staatliche Untersuchungsämter, die Analysen von Plan- und Verdachtsproben durchführen und/oder Fragen der korrekten Lebensmittelinformation begutachten, werden für die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter tätig. Diese Aufgaben obliegen regelmäßig Lebensmittelchemikern.

73

Im Folgenden sind beispielhaft die Schemata der jeweiligen Überwachungsorganisation in Mecklenburg-Vorpommern und Hamburg dargestellt.

74

71 Bei Unternehmen ist regelmäßig die „Ortsbehörde“ zuständig, bei der das Unternehmen seinen Sitz hat. Praktisch mitunter bedeutsam wird als Auffangtatbestand die örtliche Zuständigkeit derjenigen Behörde angenommen, in deren Bezirk der Anlass für eine Amtshandlung hervortritt; das kann bspw. das Inverkehrbringen eines unsicheren Lebensmittels sein. Und: Bei Gefahr im Verzug ist für unaufschiebbare Maßnahmen jede Behörde örtlich zuständig, in deren Bezirk der Anlass für die Amtshandlung hervortritt. – Die Verfolgung von lebensmittelrechtlichen Bußgeldtatbeständen obliegt gem. § 35 OWiG grds. den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Vollzugsbehörden. Dabei sind die §§ 36 bis 39 OWiG zu beachten. Bestehen Anhaltspunkte für eine Straftat, ist der Vorgang nach § 41 Abs. 1 OWiG an die für die Strafverfolgung exklusiv zuständige Staatsanwaltschaft abzugeben. Siehe hierzu auch Rn. 248 ff.

72 Siehe zum Folgenden *Meisterernst*, Lebensmittelrecht, § 6 IV.

73 Siehe hierzu Rn. 117 ff.

74 Siehe Art. 13 Land- und forstwirtschaftliches Zuständigkeits- und Vollzugsgesetz Bayern (ZuVLFG).

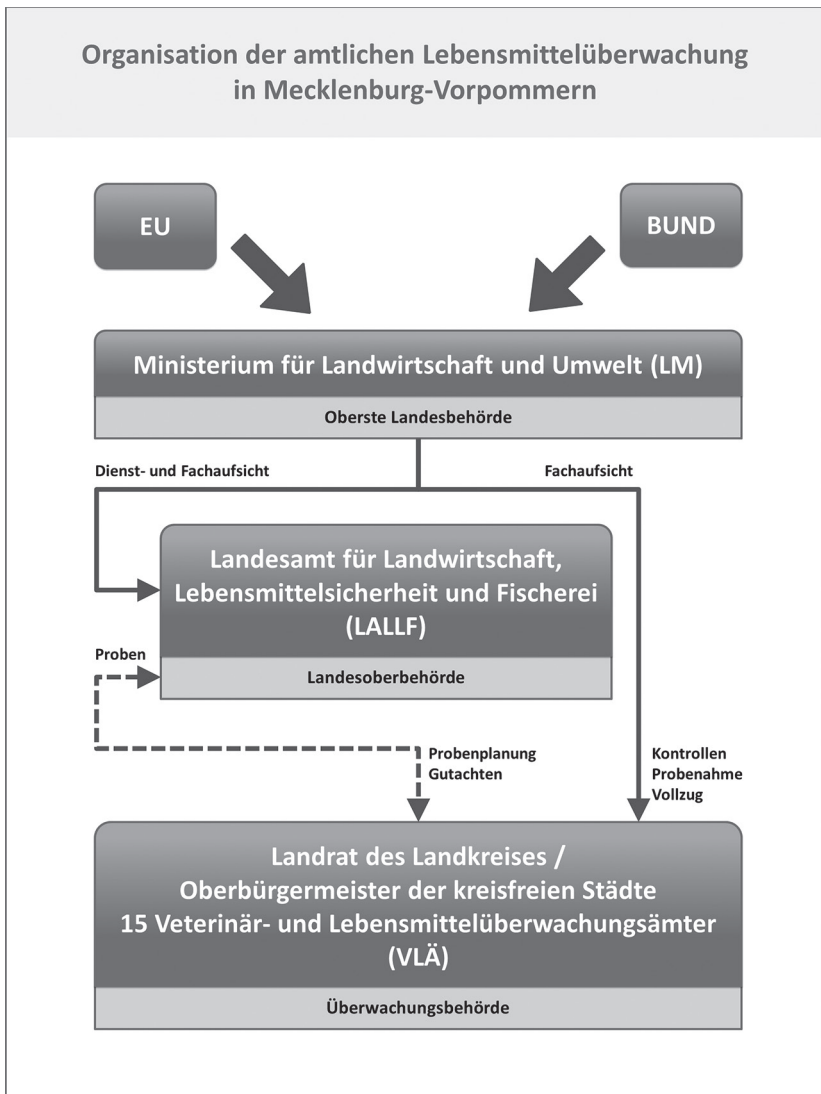


Abbildung 2: Organisation der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Mecklenburg-Vorpommern⁷⁵

⁷⁵ Quelle: Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern, <https://www.lallf.de/fileadmin/media/Inhalt/Organisation-amtliche-Lebensmittelueberwachung-MV.png>, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

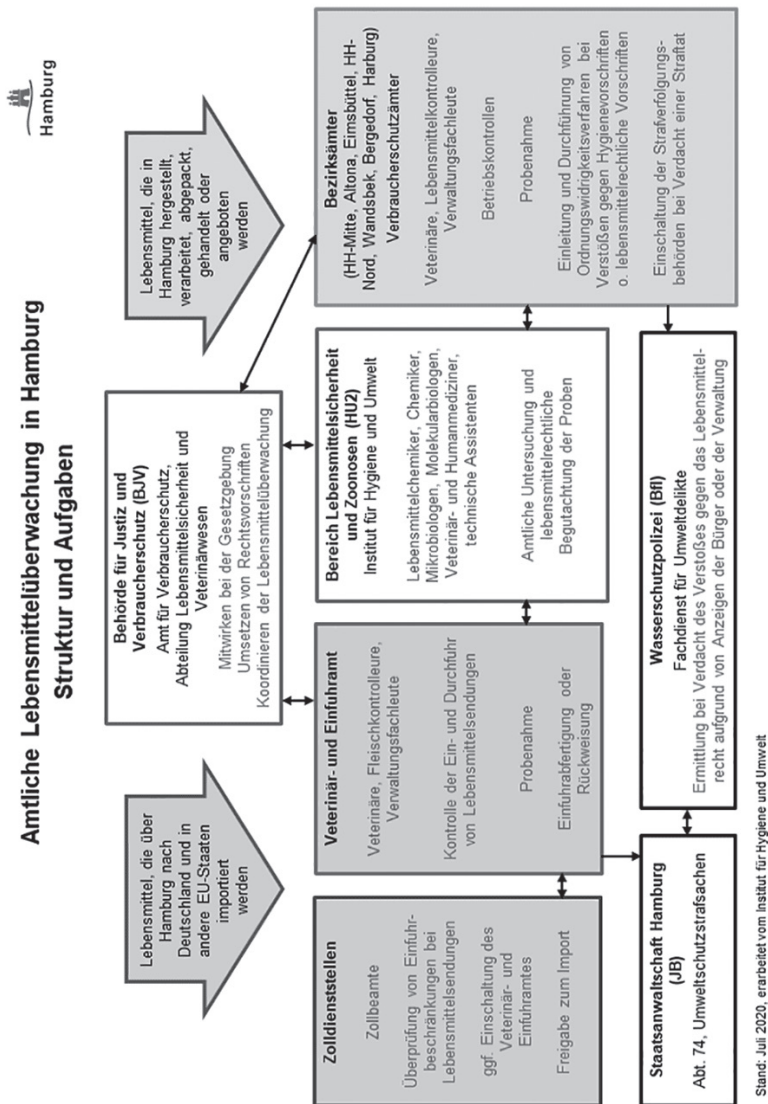


Abbildung 3: Amtliche Lebensmittelüberwachung in Hamburg – Struktur und Aufgaben⁷⁶

⁷⁶ Quelle: <https://www.hamburg.de/politik-und-verwaltung/behoerden/bukea/hu/verbrauerschutz/organe-lebensmittelueberwachung-hamburg-179828>, zuletzt abgerufen am 30.12.2024.

b) Kontrollhäufigkeit

- 75** Im Grundsatz sind gem. Art. 9 Abs. 1 KontrollVO alle Lebensmittelunternehmen regelmäßig risikobasiert und mit angemessener Häufigkeit auf die Einhaltung der Vorgaben des Lebensmittelrechts hin zu überprüfen.
- 76** Dabei spielen gem. Art. 9 KontrollVO folgende Parameter eine Rolle:⁷⁷
- die für die unternehmerische Tätigkeit festgestellten Risiken;
 - alle Informationen, die darauf hindeuten, dass die Verbraucher insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung des Lebensmittels irregeführt werden könnten;
 - die Ergebnisse früherer amtlicher Kontrollen bei den Unternehmern und die Einhaltung der Vorschriften;
 - die Verlässlichkeit und die Ergebnisse der Eigenkontrollen, die von den Unternehmern oder in deren Auftrag von Dritten durchgeführt wurden, gegebenenfalls einschließlich privater Qualitätssicherungsmechanismen.

⁷⁷ Einzelheiten sind in § 7 der AVV Rahmen-Überwachung (AVV RüB) aufgeführt.

Betrieb		Beurteiler/in		Kontrollhäufigkeit					
Datum		Risiko		max. Punkte	Er- geb- nis				
Hauptmerkmal I: Betriebsart	Beurteilungsmerkmale		Risiko		120	Begründung bei Abweichungen			
	1. Risikokategorie gemäß Anlage 1 Nummer 2 (Umgang mit dem Produkt)		Risikokategorie						
	Punkte:		6	5	4		3	2	1
			0	20	40		60	80	100
	2. Risikostufe gemäß Anlage 1 Nummer 3 (Produktisiko)		Risikostufe						
		gering	mittel	hoch					
Punkte:		0	10	20					
		Beurteilungsstufe							
		1	2	3	4	5			
Hauptmerkmal II: Verhalten des Unternehmers			0	3	8	9	15		
	1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen		0	1	2	3	5		
	2. Rückverfolgbarkeit		0	2	3				
	3. Mitarbeiterschulung		0	2	4	6	7		
			0	6	12	18	25		
Hauptmerkmal III: Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	1. HACCP-Verfahren		0	3	6	9	12		
	2. Untersuchung von Produkten		0	1	2	3	5		
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)		0	2	4	6	8		
			0	10	20	27	40		
			0	1	2	3	5		
Hauptmerkmal IV: Hygienemanagement	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)		0	2	4	6	8		
	2. Reinigung und Desinfektion		0	3	5	8	11		
	3. Personahygiene		0	4	7	10	13		
	4. Produktionshygiene		0	2	3				
	5. Schädlingsbekämpfung		0	2	3				
		Gesamtpunktzahl							

Abbildung 4: Betriebsbeurteilungsbogen gem. Anlage 1 zur AVV Rahmen-Überwachung (AVV RÜb)⁷⁸

⁷⁸ Quelle: Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) vom 20.1.2021, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

Hinweis: Art. 6 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 sieht vor: Jeder Betrieb eines Lebensmittelunternehmers muss bei der zuständigen Behörde registriert werden. Die Lebensmittelunternehmer müssen zudem sicherstellen, dass die Angaben stets auf dem aktuellen Stand sind. Die Registrierung erfolgt bei der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde. Praktisch reicht insoweit regelmäßig die Gewerbeanmeldung mit Lebensmittelbezug gem. § 14 GewO aus (obwohl rechtlich zwischen beiden Verpflichtungen zu unterscheiden ist).

Hinweis: Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln, für die Anforderungen im Anhang III der VO (EG) Nr. 853/2004 festgelegt sind, bedürfen nicht nur einer Registrierung, sondern der Zulassung. Das Zulassungsverfahren wird durch § 9 Tier-LMHV in Verbindung mit der allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH) präzisiert. Zulassungspflichtig sind insbesondere:

- Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetriebe;
- Betriebe, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellen oder behandeln;
- Betriebe, die Milcherzeugnisse verarbeiten oder lagern;
- Betriebe, die Fischereierzeugnisse herstellen, be- oder verarbeiten oder lagern;
- Betriebe, die tierische Lebensmittel lagern, für die Anforderungen in Anlage III der VO (EG) 853/2004 festgelegt sind und die einer Temperaturregelung bedürfen (Kühlung).

Ausgenommen sind insbesondere Transporttätigkeiten und die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf.

Hinweis: Unternehmen, die tierische Nebenprodukte transportieren, müssen sich hierfür gem. Art. 23 VO (EG) 1069/2009 registrieren lassen.⁷⁹ In Art. 24 der VO (EG) 1069/2009 sind Zulassungserfordernisse für bestimmte Tätigkeiten im Zusammenhang mit tierischen Neben- und Folgeprodukten geregelt: Neben der Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten ist insbesondere auch die Lagerung⁸⁰ von tierischen Nebenprodukten sowie von Folgeprodukten grundsätzlich zulassungspflichtig.

⁷⁹ Eine Ausnahme von diesem Grundsatz sieht Art. 23 Abs. 4 derselben VO für Anlagen vor, die tierische Nebenprodukte erzeugen, die bereits in Übereinstimmung mit der VO (EG) Nr. 852/2004 oder der VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassen oder registriert wurden.

⁸⁰ Zur Abgrenzung von Lagerung und Transport in diesem Zusammenhang siehe EuGH, Ur. v. 22.2.2024 – C-85/23, LMuR 2024, 168 m. Anm. Comans.

Hinweis: „Eine Zulassung ist auszusetzen oder zu entziehen, wenn schwerwiegende Mängel festgestellt werden oder die Erzeugung in einem Betrieb wiederholt stillgelegt werden muss und der Lebensmittelunternehmer nicht in der Lage ist, hinsichtlich der künftigen Erzeugung angemessene Garantien zu bieten. Ebenso wie bei der Zulassung selbst spielt auch bei den Erwägungen zur Aussetzung bzw. zum Entzug der Zulassung die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers eine ausschlaggebende Rolle.“

[...]

„Bei den Erwägungen sind unter anderem Einträge im Gewerbezentralregister zu berücksichtigen. Insbesondere Einträge im Gewerbezentralregister gemäß § 149 Abs. 2 Nr. 1 Gewerbeordnung in Bezug auf Unzuverlässigkeit oder Ungeeignetheit, aber auch Eintragungen in Bezug auf bestimmte Bußgeldentscheidungen oder strafrechtliche Verurteilungen sind für die Beurteilung der Zuverlässigkeit relevant. Drei oder mehr Eintragungen innerhalb eines Jahres sprechen regelmäßig für eine Unzuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers.“⁸¹

c) Befugnisse

Die Beamten der Lebensmittelüberwachung sind zur Durchsetzung des Lebensmittelrechts insbesondere befugt, Prüf- bzw. Kontrollmaßnahmen⁸² durchzuführen. Das bedeutet bspw.: Geschäftsräume dürfen während der üblichen Geschäfts- oder Betriebszeiten betreten werden. Es dürfen Unterlagen eingesehen, die erforderlichen Auskünfte eingeholt und Fotos angefertigt werden. Es ist den Kontrolleuren zudem gestattet, personenbezogene Daten zu erheben oder Proben (die grds. nicht entschädigungspflichtig sind⁸³) zu nehmen. Im Gegenzug ist der verantwortliche Lebensmittelunternehmer verpflichtet, diese Maßnahmen zu dulden bzw. die erforderlichen Auskünfte zu erteilen.⁸⁴

⁸¹ Bayr. StmUV, Handbuch Zulassung, Stand 11/2020, S. 10.

⁸² Bei den Kontrollarten unterscheidet man regelmäßig drei Formen: Plankontrolle (Regelkontrolle ohne besonderen Anlass), Verdachtskontrolle (Vor-Ort-Kontrolle aus besonderem Anlass) und Nachkontrolle (Vor-Ort-Kontrolle aus Anlass einer Beanstandung); ausführlich zum Ganzen Meyer, Lebensmittelüberwachung, S. 35 ff., 62.

⁸³ Siehe § 43 Abs. 4 LFGB: „Für Proben, die im Rahmen der amtlichen Überwachung nach diesem Gesetz entnommen werden, wird grundsätzlich keine Entschädigung geleistet. Im Einzelfall ist eine Entschädigung bis zur Höhe des Verkaufspreises zu leisten, wenn andernfalls eine unbillige Härte eintreten würde.“

⁸⁴ Siehe hierzu auch Rn. 66 ff. und Rn. 242 ff.

Hinweis: Die Verpflichtung zur Erteilung von Auskünften kann u. U. in Konflikt mit dem Recht geraten, sich nicht selbst belasten zu müssen. Hier sollte ggf. anwaltliche Hilfe in Anspruch genommen werden!

Hinweis: Seinen Kontrolleur kann/darf man sich nicht aussuchen. Ob ein bestimmter Kontrollbeamter „abgelehnt“ wird, sollte sehr gut überlegt sein!⁸⁵ Es sollte viel eher versucht werden, mit der zuständigen Kontrollbehörde ein professionell-sachliches Kooperationsverhältnis zu entwickeln.

- 78 Die amtlichen Befugnisse im Fall eines festgestellten Verstoßes umfassen insbesondere folgende Maßnahmen der Gefahrenabwehr:⁸⁶
- das Inverkehrbringen, die Ein- oder Ausfuhr von Lebensmitteln oder Tieren zu beschränken oder zu untersagen;
 - die Rücknahme, den Rückruf und/oder die Vernichtung von Lebensmitteln sowie Überwachung dieser Maßnahmen anzuordnen;
 - ein Unternehmen vollständig oder zum Teil für einen angemessenen Zeitraum zu schließen oder dessen Betrieb auszusetzen.

Hinweis: Der Name des Beschwerdeführers wird bei sog. Verdachtskontrollen i. d. R. nicht bekanntgegeben. Beachte insoweit auch die Verschwiegenheitsvorgaben gem. § 8 HinweisgeberschutzG.

d) Recht auf Gegenprobe

- 79 Im Fall von Probenahmen ist das **Recht auf Gegenprobe** zu beachten:⁸⁷ Für den Hersteller des Lebensmittels hat die Lebensmittelüberwachung im Fall der Probenahme eine Gegenprobe entsprechend den Vorschriften des § 43 Abs. 1 Satz 2 LFGB zurückzulassen. Gem. § 43 Abs. 2 LFGB ist diese Gegenprobe amtlich zu verschließen oder zu versiegeln und mit dem Datum der Probenahme und dem Datum des Tages zu versehen, mit dessen Ablauf der Verstoß oder die Versiegelung abläuft.

Hinweis: Man unterscheidet in der Regel zwei Arten von Proben⁸⁸: Planproben (entsprechend einem amtlichen Probenplan) und Außer-

⁸⁵ Zu den Möglichkeiten siehe Meyer, Lebensmittelüberwachung, S. 39.

⁸⁶ Einzelheiten siehe Rn. 242 ff.

⁸⁷ Die Grundsätze der amtlichen Probenahme sind in §§ 11 ff. AVV Rahmen-Überwachung (AVV Rüb) aufgeführt.

⁸⁸ Siehe zum Ganzen auch <https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/ueberwachung/>, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

planmäßige Proben (= anlassbezogene Proben). Die Gruppe der letztgenannten bildet wiederum drei Unterarten: Verdachtsproben (anlassbezogen genommen, wegen des Verdachts eines Verstoßes); Verfolgs- bzw. Nachproben (ein Verdacht soll bestätigt bzw. erhärtet werden); Beschwerdeproben (von der Verbraucherschaft eingereichte Proben).

Hinweis: Zurückgelassene Proben dürfen nur durch gem. § 46 Abs. 1 Ziff. 1 Buchst. b) LFGB zugelassene Gegenprobensachverständige geöffnet und untersucht werden. Ggf. droht hier das Risiko eines Siegelbruchs!

Hinweis: Derjenige, bei dem die Probe zurückgelassen worden ist, hat diese sachgerecht zu lagern und sie auf Verlangen des Herstellers auf dessen Kosten und Gefahr einem Gegenprobensachverständigen zur Prüfung auszuhändigen.⁸⁹

⁸⁹ Zu den behördenseitig auf die Wirtschaft delegierten Informationspflichten im Fall einer Probenahme siehe § 7 GegenprobenV, der in seinem Abs. 2 auch für den Logistiker Relevanz hat:

„(1) Die zuständige Behörde hat, sofern eine Probe eines Lebensmittels, kosmetischen Mittels oder Bedarfsgegenstandes nach § 43 Absatz 1 Satz 2 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches bei demjenigen zurückgelassen worden ist, der nicht der Hersteller ist, den 1. sich aus der Kennzeichnung des Erzeugnisses ergebenden Wirtschaftsbeteiligten, soweit dieser seinen Sitz in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum hat, oder, 2. falls sich aus der Kennzeichnung des Erzeugnisses ein Wirtschaftsbeteiligter nicht ergeben muss, den unmittelbaren Lieferanten des Erzeugnisses, soweit dieser seinen Sitz in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum hat, über die erfolgte Probenahme und den Ort der Aufbewahrung der zurückgelassenen Probe unverzüglich schriftlich oder elektronisch zu unterrichten.

(2) Ist der nach Absatz 1 Unterrichtete nicht der Hersteller, hat dieser unverzüglich 1. den Hersteller oder, 2. soweit er den Hersteller nicht kennt, seinen unmittelbaren Lieferanten des Erzeugnisses, soweit dieser seinen Sitz in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum hat, über die erfolgte Probenahme und den Ort der Aufbewahrung der zurückgelassenen Probe zu unterrichten. Über die Unterrichtung sind Nachweise zu führen und auf Anforderung der nach Absatz 1 zuständigen Behörde vorzulegen; die Nachweise sind ein Jahr lang aufzubewahren. Ist der nach Satz 1 Nummer 2 Unterrichtete nicht der Hersteller, gelten Satz 1 und 2 entsprechend.“

V. Lebensmittelrechtliche Vorgaben für den Logistiker beim Umgang mit Lebensmitteln (*Wallau*)

1. Allgemeine Pflichten

- 80 Grundsätzlich hat der Lebensmittellogistiker sämtliche lebensmittelrechtlichen Pflichten zu beachten, die für sein jeweiliges Tätigkeitsfeld gelten. Insbesondere geht es dabei um die Einhaltung der oben⁹⁰ bereits beschriebenen Kernvorgaben:
- Es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden;
 - Informationen zu/über Lebensmittel(-n) dürfen nicht täuschend/irreführend sein;
 - Lebensmittel müssen innerhalb der Vermarktungskette rückverfolgbar sein;
 - die Vorgaben des Hygienerechts sind einzuhalten.

2. Vorgaben des Hygienerechts

- 81 Die VOen (EG) Nr. 852/2004 bzw. 853/2004 enthalten spezifische Vorgaben für alle Lebensmittelunternehmer – also auch für Lebensmittellogistiker.
- 82 Nach Art. 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I für die Primärproduktion und die damit zusammenhängenden Vorgänge sowie gemäß Anhang II für andere Stufen der Lebensmittelkette zu erfüllen. Diese Vorschriften werden durch spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ergänzt, die in der VO (EG) Nr. 853/2004 festgelegt sind.

a) Anforderungen an Betriebsstätten

- 83 Die allgemeinen Anforderungen an Betriebsstätten sind in Anhang II Kapitel I niedergelegt:

„1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen

⁹⁰ Siehe Rn. 29 ff.

vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,

b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,

c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und

soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen

so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.

10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.“

Hinweis: Praxistaugliche Konkretisierungen dieser Vorgaben finden sich in Anlage 1.1. zur AVV LmH.⁹¹

b) Vermeidung von Kontaminationen

- 84** Der „kontaminationsrechtliche Kern“ der lebensmittelhygienerechtlichen Vorgaben ist in Anhang II Kapitel IX Nr. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 beschrieben:

„Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.“

- 85** Im Übrigen enthält Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004 Anforderungen bspw. Anforderungen an die Beförderung in Kapitel IV:

„Beförderung

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.

2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.

⁹¹ Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH).

3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

4. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck „Nur für Lebensmittel“.

5. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.

6. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

7. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.“

c) Allergenmanagement

Im Hinblick auf Ausrüstungen, Transportbehälter usw. wurde im Frühjahr 2021 in Anhang II Kapitel IX eine Ergänzung im Hinblick auf Allergene vorgenommen, welche die hygienerechtliche Relevanz eines betrieblichen Allergenmanagements unterstreicht. **86**

„Ausrüstungen, Transportbehälter und/oder Container, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, verwendet werden, dürfen nicht für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten, es sei denn, die Ausrüstungen, Transportbehälter und/oder Container wurden gereinigt und es wurde zumindest überprüft, dass sie keine sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.“

d) Anforderungen an Personalhygiene u. Schulungen

- 87** Kapitel VIII (Persönliche Hygiene) und Kapitel XII (Schulungen) von Anhang II enthalten auch grundsätzliche Anforderungen an Personalhygiene bzw. die gebotene Wissensvermittlung:⁹²

„Persönliche Hygiene

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

Schulung

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,

2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und

3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittel-sektoren eingehalten werden.“

- 88** Die infektionsschutzrechtlichen (Folge-)Belehrungspflichten gem. § 43 IfSG⁹³ sind in diesem Zusammenhang ebenfalls zu erwähnen.

⁹² Eingehend zu Schulungen im Bereich Lebensmittelhygiene King/Wallau, LMuR 2023, 16 ff.

⁹³ Gem. § 43 Abs. 5 Satz 1 IfSG muss der Arbeitgeber die Personen, welche die in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder Satz 2 IfSG benannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer

e) Temperaturen⁹⁴

Gemäß Art. 4 der VO (EG) 852/2004 gehören die „Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel und die Aufrechterhaltung der Kühlkette“ zu den Kernpflichten eines Lebensmittelunternehmers. Die Sicherheit und die Qualität (frischer) Lebensmittel werden insbesondere durch die Temperaturbedingungen auch des Transports und der Lagerung beeinflusst.⁹⁵ **89**

Die VO (EG) Nr. 853/2004 enthält verbindliche Vorgaben für Lebensmittel tierischer Herkunft wie bspw. Fleisch bzw. Fleischerzeugnisse, Fisch bzw. Fischereierzeugnisse, Eier, Milch bzw. Milcherzeugnisse. **90**

Beispiel betreffend Hackfleisch/Fleischzubereitungen gem. Anhang I Kapitel III Nr. 2: **91**

*„Unmittelbar nach der Herstellung müssen Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen umhüllt oder verpackt,
und
auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als 2 °C im Falle von Hackfleisch/Faschiertem und nicht mehr als 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt,
oder
auf eine Kerntemperatur von –18 °C oder darunter gefroren werden.
Diese Temperaturen müssen auch bei der Lagerung und Beförderung eingehalten werden.“*

Hinweis: Nur für TK-Lebensmittel ist von Rechts wegen vorgesehen: Die Lufttemperatur, der TK-Lebensmittel bei Transport und Lagerung ausgesetzt sind, muss mit Messgeräten gem. Art. 2 Abs. 1 VO (EG) 37/2005 gemessen und aufgezeichnet werden und dies so häufig und in regelmäßigen Abständen, dass das Temperaturgeschehen nachvollzieh-

Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2 IfSG (Mitteilung von Hinderungsgründen) belehren; der Verpflichtung zur Erstbelehrung unterliegen Personen, welche gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten ausüben. Ausführlich zum Ganzen *Aligbe*, LMuR 2021, 373, 377.

94 Im Fall von Temperaturanforderungen ist die Hierarchie der jeweiligen Temperaturvorgaben zu beachten: Im Zweifel verbindlich sind gesetzliche Vorgaben; fehlt es daran, sind die individuellen Vorgaben des Lebensmittelunternehmers zu beachten; diesen gegenüber sind die DIN-Empfehlungen nachrangig; gegenüber den DIN-Empfehlungen wiederum nachrangig sind verkehrssübliche Handhabungen.

95 Weiterführend VDOE e. V., Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft, S. 343 ff.

bar ist. Die Temperaturaufzeichnung ist zu datieren und mindestens ein Jahr lang (ggf. länger) aufzubewahren.⁹⁶

- 92 Verbindliche Temperaturvorgaben enthält auch die Tier-LMHV.
- 93 Für frische Eier (der Klasse A) gelten die besonderen Vorgaben von nicht weniger als +5 °C gem. Art. 4 Abs. 2 der VO (EU) 2023/2465.⁹⁷
- 94 Im Fall von Temperaturverstößen ist (insbesondere bei verzehrfertigen Lebensmitteln) eine (sachverständige) Prüfung erforderlich, ob damit eine nachteilige Beeinflussung einhergegangen ist.⁹⁸
- 95 Für den Bereich tiefgefrorener Lebensmittel ist die TLMV⁹⁹ maßgeblich, die für „tiefgefrorene“ Lebensmittel eine Kerntemperatur von –18 °C vorseht.¹⁰⁰ Die Pufferzone tolerierter Schwankungen um +3 °C ist ein eng auszulegender Ausnahmetatbestand und nicht so zu verstehen, dass damit eine Mindesttemperatur gesetzt wäre.¹⁰¹

96 Vgl. *Edling*, Kommentar zur Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), S. 68 f.

97 Beachte Art. 4 Abs. 2 Satz 2: „Die Eier gelten jedoch nicht als gekühlt, wenn sie während höchstens 24-stündiger Beförderung oder in Verkaufsräumen des Einzelhandels oder in den daran angrenzenden Nebenräumen nicht länger als 72 Stunden bei einer Temperatur von unter +5 °C aufbewahrt worden sind.“

98 Vgl. § 12 Abs. 3 Nr. 9 AVV SWS.

99 § 1 Abs. 1 TLMV setzt voraus, dass Lebensmittel tiefgefroren und mit entsprechendem Hinweis in den Verkehr gebracht werden. § 2 Abs. 4 TLMV sieht vor, dass die Temperaturen „bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei –18 °C oder tiefer gehalten werden“. Eine Toleranz von 3 °C gilt für den Versand, beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühlgeräten des Einzelhandels „im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren“ gemäß § 2 Abs. 4 Ziff. 2 TLMV. § 2 Abs. 5 TLMV beschreibt als „örtlichen Vertrieb“ die „lokale Auslieferung von tiefgefrorenen Lebensmitteln an den Einzelhandel und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sowie die Direktlieferung an Privathaushalte“. § 2a TLMV schreibt als Nachweis für Einhaltung der Temperaturbedingungen die Lufttemperaturmessung vor. Die VO (EG) Nr. 37/2005 regelt die Verwendung von Messgeräten in Beförderungsmitteln oder Einlagerungs- oder Lagereinrichtungen. Eingesetzt werden dürfen nur Messgeräte, welche die Normen EN 12830, EN 13485 und EN 13486 erfüllen.

100 In der Vergangenheit nicht geklärt war die Frage, ab wann bzw. in welchem Umfang lebensmittelrechtliche Vorgaben einer – ggf. über einen Havariekommissar erfolgenden – Notvermarktung im Fall einer Unterbrechung der Tiefkühlkette entgegenstehen. Siehe zu den relevanten Fragestellungen *Scavio/Wallau*, TransportR 2018, 177 ff. Der lebensmittelrechtlichen Analyse von *Scavio/Wallau* folgend OLG Frankfurt, Urt. v. 11.2.2022 – 13 U 358/19, BeckRS 2022, 31332.

101 *Edling*, Kommentar zur Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), S. 54 m. w. N.

Soweit – wie typischerweise im Bereich plusgekühlter Lebensmittel der Fall – keine rechtlichen Vorgaben bestehen, sind die Empfehlungen der DIN 10805 heranzuziehen. **96**

Hinweis: Normativ verbindliche Temperaturen gibt es beim Transport/der Lagerung von Obst/Gemüse nicht. Die aus fachlicher Sicht empfohlenen Temperaturanforderungen finden sich auf der Seite des Transport-Informationen-Service des Gesamtverbands der Versicherer: www.tis-gdv.de.

Hinweis: Die Vorgaben des ATP-Übereinkommens¹⁰² gelten zwingend im Fall grenzüberschreitender gewerblicher Sachverhalte mit leicht verderblichen Lebensmitteln und Entladeort in einem Vertragsstaat.

f) Reinigung und Desinfektion

Eine angemessene Reinigung (= Entfernung unerwünschter Substanzen wie Verschmutzungen durch Produkte, Mikroorganismen, Reinigungs- oder Desinfektionsmittelrückstände) und Desinfektion (= Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen) gehören zu den Kernpflichten beim Umgang mit Lebensmitteln. Reinigung und Desinfektion ermöglichen die Gewährleistung zum Inverkehrbringen (nur) sicherer Lebensmittel.¹⁰³ **97**

Warum sind Reinigung und Desinfektion so wichtig? Zum einen geht es um die Beseitigung der Risiken einer (u. U. auch sensorischen) Kontamination der in Folge transportierten bzw. gelagerten Rohstoffe oder Lebensmittel. Soweit es zu einer sog. Kreuzkontamination mit Allergenen kommt, kann dies ggf. ein nicht unerhebliches Gefahrenpotenzial bedeuten. Aber auch an Fremdkörper oder Mikroorganismen ist zu denken. **98**

.Neben Vorgaben für das Personal sind insbesondere angemessene Vorgaben für Bereiche, Behälter, Geräte, Fahrzeuge usw. notwendig. **99**

Das jeweilige Reinigungsprogramm muss wenigstens auf folgende Fragen Antwort geben: **100**

Was soll wie, wie oft, von wem, womit gereinigt und ggf. desinfiziert werden?

Und wer prüft wann und wie und wie oft die Wirksamkeit der Maßnahmen?

¹⁰² Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind. Siehe zu den praktischen Inhalten im Einzelnen die Leitlinie Gute Hygienepaxis beim Lebensmitteltransport, S. 7, sowie die Anhänge 5.1 u. 5.2.

¹⁰³ Siehe VDOE e. V., Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft, S. 353 ff.

Wer dokumentiert das alles wie?

Hinweis: Ein Reinigungsdienstleister ist nicht als „Lebensmittelunternehmer“ im Sinne des Lebensmittelrechts anzusehen. Dies hat zur Folge, dass der Beauftragende für das Reinigungs- und Desinfektionsergebnis lebensmittelrechtlich verantwortlich ist.

- 101** Empfehlungen zu Reinigung und Desinfektion im Rahmen der betrieblichen Lebensmittelhygienemaßnahmen finden sich in der DIN 10516.

Hinweis: Es gibt eine Standardvorgehensweise für die Innenreinigung von Kühlkofferaufbauten von BGL¹⁰⁴ bzw. Transfrigoroute Deutschland und

Empfehlungen zur Reinigung und Desinfektion von Lebensmitteltransportbehältern im ENFIT-Leitfaden.

g) Umgang mit Abfällen

- 102** Die VO (EG) 852/2004 enthält in Anhang II Kapitel VI auch generelle Vorgaben zum Umgang mit Abfällen:

Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

¹⁰⁴ <https://www.bgl-ev.de/neue-reinigungsanweisung-fuer-kuehlkofferaufbauten/>, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

Hinweis: Sobald tierische Nebenprodukte in Betrieben hergestellt werden, beispielsweise in nach der VO (EG) Nr. 852/2004 registrierten oder nach VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben, müssen die Lebensmittelunternehmer die tierischen Nebenprodukte gemäß den Vorgaben des Tierischen Nebenprodukte-Rechts handhaben.¹⁰⁵ Praktisch können solche jedenfalls dort „entstehen“ durch bspw. Havarie, Überlagerungen usw.

Tierische Nebenprodukte sind nach dem Grad der von ihnen ausgehenden Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier gemäß den in den Artikeln 8, 9 und 10 der VO (EG) Nr. 1069/2009 festgelegten Listen in spezifische Kategorien einzustufen.

Unter die Kategorie 2 fallen gem. Art. 9 Buchst. d) insbesondere auch *Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die aufgrund des Vorliegens von Fremdkörpern als für den menschlichen Verzehr nicht geeignet erklärt wurden.*

Unter die Kategorie 3 fallen gem. Art. 10 Buchst. f) insbesondere auch *Erzeugnisse tierischen Ursprungs oder Lebensmittel, die Produkte tierischen Ursprungs enthalten, die nicht mehr zum menschlichen Verzehr aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder Mängeln, von denen keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, bestimmt sind.*

3. Produktspezifische Risikofaktoren

Jedes transportierte bzw. gelagerte Lebensmittel hat aufgrund seiner Eigenart ein bestimmtes Risikoprofil; nicht nur Temperaturen, sondern auch andere Faktoren wie bspw. Luftfeuchte, Luftbeschaffenheit, Licht, Atmungsprozesse usw. spielen als produktspezifische Anforderungen eine Rolle, denen im Rahmen der betrieblichen Prozesse Rechnung zu tragen ist, weil ansonsten Qualitätseinbußen, Verderb usw. drohen. **103**

Beispiel: Äpfel, Birnen, Bananen, Tomaten und Steinfrüchte reifen während der Kühllagerung nach.¹⁰⁶ **104**

¹⁰⁵ Vgl. Art. 26 der VO (EG) Nr. 1069/2009.

¹⁰⁶ Siehe *Gaukel*, *frische logistik* 4/2003, 25, 35.

- 105 Weiteres Beispiel:** Die optimale relative Luftfeuchte während der Langzeitlagerung von Kartoffeln liegt bei 95 %. Höhere Feuchtegehalte verringern zwar die Verdunstungsverluste, im Gegenzug kann es aber zu einem Anstieg der Fäulnisverluste kommen.¹⁰⁷
- 106 Weiteres Beispiel:** Alle Kakaoprodukte nehmen sehr leicht Fremdgerüche an und müssen deshalb geruchsfrei gelagert und transportiert werden. Ungeeignete Verpackungsmaterialien können zu einem unangenehmen Beigeschmack führen. Je höher der Gehalt an Kakaobutter, desto empfindlicher sind die Produkte, da die Kakaobutter die fremden Geruchsstoffe aufnimmt und festhält.¹⁰⁸

Hinweis: Über die relevanten Risikoprofile vieler Lebensmittel informiert der TIS des Gesamtverbands der Versicherer unter www.tis-gdv.de.

4. Schädlingsmanagement

- 107** Zu den Kernpflichten des Lebensmittelhygienerechts gehört ein betriebliches Schädlingsmanagement.
- 108** Als Hauptschädlinge im Lebensmittelbereich sind nach den Erfahrungen der Praxis anzusehen:¹⁰⁹ Mäuse, Ratten, Schaben, Motten, Käfer, Fliegen, Vögel.¹¹⁰
- 109** Schädlinge können Ware anfressen und/oder kontaminieren; dabei kann es u. U. auch zur Übertragung von Krankheitskeimen kommen (Vorratsschädling/Gesundheitsschädling). Die Rechtsprechung ist sehr rigoros bei der Bewertung von Schädlingsbefall im Zusammenhang mit der Lagerung/dem

¹⁰⁷ TI/MRI/JKI, Einschätzung der pflanzlichen Lebensmittelverluste im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion, 2013, S. 16.

¹⁰⁸ <https://www.tis-gdv.de/tis/ware/lebensmi/schoko/schoko.htm/>, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

¹⁰⁹ Ausführlich zu den Hauptschädlingen im Lebensmittelbereich *Karg/Mitmeier*, in: *Karg/Wallau*, Praxisratgeber für Schädlingsmanagement in Lebensmittelbetrieben, S. 91 ff.

¹¹⁰ In der DIN 10523 sind als Mindestanforderungen für die Lebensmittelwirtschaft das Monitoring von Nagern, von kriechenden Insekten, Fluginsekten und Motten genannt. Gefordert werden in dieser DIN zur Innenabsicherung:

- Nagetierbekämpfungsmittel zur Prävention;
- Monitorklebefallen gegen Insekten;
- Mottenpheromonfallen;
- UV-Lockfallen.

Vertrieb von Lebensmitteln. Insbesondere droht hier stets eine Einschätzung als „ekelerregend“¹¹¹.

Die zentrale Vorgabe des europäischen Hygienerechts bezogen auf das betriebliche Schädlingsmanagement ist in Anhang II Kapitel IX Nr. 4 der VO (EG) 852/2004 niedergelegt und lautet:

Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

„Bekämpfung“ in diesem Sinne umfasst insbesondere auch die Präventionsseite und das Monitoring, also alle Aspekte des Managements von Schädlingen. „Richtig“ gelesen heißt die Vorgabe also: Es ist ein geeignetes¹¹² Schädlingsmanagementsystem zu betreiben.

Grundsätzlich lassen sich beim betrieblichen Schädlingsmanagement drei Etappen¹¹³ unterscheiden:

- **Schädlingsprävention:** Maßnahmen der Vorbeugung gegen das Eindringen oder Einnisten von Schädlingen;¹¹⁴
- **Schädlingsmonitoring:** Maßnahmen der Überwachung zur Feststellung des Vorhandenseins und des Ausmaßes von Schädlingen im Betrieb;
- **Schädlingsbekämpfung:** Maßnahmen der Beseitigung von Schädlingen im Betrieb.

111 Siehe hierzu bereits Rn. 36.

112 „Geeignet“ ist ein Schädlingsmanagementsystem dann, wenn es nach fachlicher Bewertung das Potenzial hat, einen Schädlingsbefall mit praktischer Wahrscheinlichkeit zu entdecken und/oder zu beseitigen. Siehe ausführlich hierzu *Karg/Mitmeier/Wallau*, ZLR 2020, 573 ff.

113 Zum Folgenden siehe *Wallau*, in: *Karg/Wallau*, Praxisratgeber für Schädlingsmanagement in Lebensmittelbetrieben, S. 113 ff.

114 Hier sind insbesondere auch die ausdrücklich geforderten Vorgaben in der VO (EG) Nr. 852/2004 zu nennen.

In Anhang II Kapitel I Nr. 2 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 852/2004 ist ausgeführt:

„Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.“

Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchst. d) der VO (EG) Nr. 852/2004 sieht vor:

„Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzkontaminationen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen werden, die zu Reinigungszwecken entfernt werden können.“

Entsprechend Anhang II Kapitel VI Nr. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 sind

„geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen, Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.“

Hinweis: „Das (fachlich gute) Monitoring zeigt im Ergebnis (nur) das, was präventiv nicht verhindert werden konnte; und die (fachlich gute) Bekämpfung ist (nur) darauf ausgerichtet, den Befall zu tilgen, der (regelmäßig) durch das Monitoring aufgezeigt worden ist“¹¹⁵.

113 Schädlingsprävention heißt insbesondere:

- Ermittlung der betrieblichen Ausgangslage unter dem Gesichtspunkt der Attraktivität für Schädlinge (Produkte/Prozesse/Bauliches/Hygiene);
- Ermittlung des betrieblichen Schädlingspotenzials;
- Planung und Durchführung geeigneter Korrekturmaßnahmen (bspw. Verschließen von Hohlräumen, Anbringen von Insektengittern, Fliesenreparaturen, Wareneingangskontrollen usw.);
- Kontrolle und Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen (ggf. Korrektur/Anpassung usw.).

114 Schädlingsmonitoring heißt insbesondere:

- Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung (Kontrollfrage: Wie hoch ist das Risiko eines Schädlingsbefalls im Betrieb auf der Grundlage der betrieblichen Gegebenheiten und des betrieblichen Schädlingspotenzials?);
- Planung, Festlegung und Durchführung von Monitoringmaßnahmen (bspw. Inspektionsgänge, Ausbringen von (wirkstoffhaltigen) Fraßködern usw.);
- Kontrolle und Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen (ggf. Korrektur/Anpassung usw.).

115 Schädlingsbekämpfung heißt insbesondere:

- Durchführung einer Befallsermittlung (Kontrollfrage: Welche Schädlinge sind in welchem Umfang, an welchen Stellen, aus welchem Grund im Betrieb? Die Antworten ergeben sich optimalerweise aus dem durchgeführten Schädlingsmonitoring);
- Planung, Festlegung und Durchführung der Bekämpfungsmaßnahmen (bspw. Aufstellen von Schlagfallen oder wirkstoffhaltigen Fraßködern).

Hinweis: Das betriebliche Schädlingsmanagement sollte – soweit nicht ausnahmsweise anerkannte Kenntnisse und Fähigkeiten eigener Mitarbeiter vorhanden sind – durch einen externen Dienstleister betreut werden. Unabhängig davon ist eine maximale Einbeziehung aller Mitarbeiter des Unternehmens – im Sinne einer höchstmöglichen Sensibili-

¹¹⁵ Wallau, in: Karg/Wallau, Praxisratgeber für Schädlingsmanagement in Lebensmittelbetrieben, S. 13.

sierung für das Thema bspw. über ein innerbetriebliches Meldesystem – in jedem Fall empfehlenswert.

Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung dürfen nur mittels erlaubter Methoden/Mittel durch ausreichend qualifizierte Personen durchgeführt werden. Insbesondere den Aspekten Tierschutzrecht, Naturschutzrecht und Gefahrstoffrecht ist gebührende Beachtung zu schenken! **116**

Hinweis: Die aktuelle Debatte um das Verbot sog. Antikoagulanzen für die sog. befallsunabhängige Dauerbeköderung (bei Ratten und Mäusen) sowie die Bekämpfung von Mäusen in Innenräumen bleibt zu beobachten. Ggf. sollten frühzeitig Erfahrungen mit Schlagfallensystemen gesammelt werden, um im relevanten Zeitraum der Umstellungsnotwendigkeit sachgerecht agieren zu können.

5. Bio-Recht

In der sog. Öko-VO – VO (EU) 2018/848 – sind die wesentlichen Anforderungen an die Produktion und den Vertrieb von Bio-Erzeugnissen geregelt. **117**

Einer der zentralen Grundsätze des Bio-Rechts ist: Unternehmen, die biologische/ökologische Erzeugnisse produzieren, aufbereiten, vertreiben oder lagern, müssen diese Tätigkeit der zuständigen Behörde gegenüber vor deren Aufnahme melden und sich von einer sog. Öko-Kontrollstelle dahingehend prüfen lassen, ob die betrieblichen Abläufe den Verordnungsvorgaben entsprechen (Öko-Zertifizierung). **118**

Hinweis: Während für die Lagerung von Bio-Erzeugnissen eine solche Zertifizierungspflicht eindeutig besteht, geht man weiterhin davon aus, dass die reine Beförderung nach der Öko-VO nicht nur nicht-zertifizierungspflichtig, sondern gar nicht zertifizierungsfähig ist.

Die Öko-Kontrollstelle wird auf der Grundlage eines privatrechtlichen Kontrollvertrages tätig. Das notwendige Zertifikat wird erst nach einer Vor-Ort-Inspektion (=Audit) erteilt, die in der Regel jährliche Wiederholung findet. Die dem Erst-Audit nachfolgenden Audits finden angekündigt statt; zusätzlich dazu gibt es unangekündigte Stichproben und Nachkontrollen. Auch alle Folge-Audits werden durch einen zugelassenen Auditor durchgeführt, der sich entsprechend ausweisen kann. **119**

Hinweis: Im Fall von Abweichungen kann die Kontrollstelle dem Unternehmer u. a. Auflagen erteilen. Bei schwerwiegenden Verstößen ist die zuständige Stelle befugt, die weitere Vornahme bestimmter Tätigkeiten als „bio“ bzw. „öko“ auszusetzen. In besonders schwerwiegenden Fällen kann das erteilte Zertifikat auch wieder entzogen werden. Dafür ist je nach Landesrecht die Kontrollstelle oder aber die jeweilige Landesbehörde zuständig.

Hinweis: Es ist im Bio-Bereich nicht unüblich, für die Lagerung einen konventionellen Subunternehmer zu beauftragen, der dann über einen Zusatzvertrag in das Kontrollverfahren des Auftraggebers aufgenommen wird. Wenn sich das Lagerhaus nicht eigenständig zertifizieren lassen will, weil es z. B. nur einen Bio-Kunden hat oder nur selten Bio-Ware einlagert oder sich das Ganze aus einer kurzfristigen Notwendigkeit wegen Lager-Engpässen ergibt etc.

Das Lagerhaus muss dann aber über einen Subunternehmervertrag trotzdem kontrolliert werden. Die Kosten dafür trägt prinzipiell der Auftraggeber und dieser muss entsprechend dann eine Vereinbarung zur Übernahme von Kosten und Verantwortung mit dem Lagerhaus treffen.

- 120** Eine wesentliche Anforderung der Öko-VO ist die Erstellung und Umsetzung eines sog. betrieblichen Vorsorgekonzepts, dessen Ziel/Zweck die Sicherstellung der Vermeidung/Verhinderung von Kontaminationen ist. Art. 28 Abs. 1 sieht vor:

„Um eine Kontamination durch Erzeugnisse oder Stoffe, die nicht für die Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion [...] zugelassen sind, zu vermeiden, ergreifen die Unternehmer auf jeder Stufe der Produktion, der Aufbereitung und des Vertriebs folgende Vorsorgemaßnahmen:

a) Sie ergreifen verhältnismäßige und angemessene Maßnahmen, mit denen Risiken der Kontamination der ökologischen/biologischen Produktion und von ökologischen/biologischen Erzeugnissen durch nicht zugelassene Erzeugnisse oder Stoffe ermittelt werden, wobei auch systematisch kritische Punkte bei den Verfahrensschritten identifiziert werden, und erhalten diese aufrecht;

b) sie ergreifen Maßnahmen, die verhältnismäßig und angemessen sind, um Risiken der Kontamination der ökologischen/biologischen Produktion und von ökologischen/biologischen Erzeugnissen durch nicht zugelassene Erzeugnisse oder Stoffe zu vermeiden, und erhalten diese aufrecht;

c) sie überprüfen regelmäßig diese Maßnahmen und passen sie an; und

d) sie erfüllen andere relevante Anforderungen dieser Verordnung, mit denen die Trennung der ökologischen/biologischen Erzeugnisse, der Umstellungserzeugnisse und nichtökologischen/nichtbiologischen Erzeugnisse gewährleistet wird.“

In Anhang III der Öko-VO sind spezielle Anforderungen an die Beförderung und die Lagerung von biologischen/ökologischen Erzeugnissen niedergelegt. Immer wiederkehrend ist dabei die Konkretisierung des allgemeinen Kontaminationsverbots bzw. Trennungsgebots (Trennung konventioneller Ware von Öko-Ware). Es geht also aus Sicht der Öko-VO bei der Logistik von Bio-Lebensmitteln insbesondere um folgende Themen:

- Risiken der Kontamination durch ungeeignete bzw. unsachgemäße Transportmittel/Vorfrachten-Reinigung bzw. Desinfektion/Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel/Paralleltransporte bzw. Zuladungen
- Risiken der Vermischung/Vermengung durch konventionelle Paralleltransporte bzw. Zuladungen.

Dementsprechend sind die Vorgaben der Öko-VO wie folgt gefasst und zu beachten:

Hinweis: Da der reine Transport nicht den Regularien der Öko-VO unterfällt, muss der beauftragende Öko-Unternehmer den Logistiker über Privatvereinbarungen zur Einhaltung der nachstehenden Vorgaben verpflichten.

„2 Verpackung und Beförderung von Erzeugnissen zu anderen Unternehmen oder Einheiten

2.1. Die Unternehmer tragen dafür Sorge, dass ökologische/biologische Erzeugnisse und Umstellungserzeugnisse zu anderen Unternehmen oder Einheiten, einschließlich Groß- und Einzelhändlern, nur in geeigneten Verpackungen, Behältnissen oder Transportmitteln befördert werden, die so verschlossen sind, dass der Inhalt ohne Manipulation oder Zerstörung der Plombe/des Siegels nicht ausgetauscht werden kann, und deren Etikett unbeschadet anderer nach Unionsrecht vorgeschriebener Angaben folgende Angaben enthält:

a) den Namen und die Anschrift des Unternehmers und, soweit es sich um eine andere Person handelt, des Eigentümers oder Verkäufers des Erzeugnisses,

b) die Bezeichnung des Erzeugnisses oder im Fall von Mischfuttermitteln ihre Beschreibung einschließlich Hinweis auf die ökologische/biologische Produktion,

c) den Namen oder die Codenummer der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle, die für den Unternehmer zuständig ist, und

d) gegebenenfalls die Kennzeichnung der Partie/des Loses, die nach einem System vorgenommen wurde, das entweder auf nationaler Ebene zugelassen ist oder dem von der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle zugestimmt wurde, und anhand der die Partie/das Los den Bucheintragungen nach Artikel 34 Absatz 5 zugeordnet werden kann. Die Angaben nach den Buchstaben a bis d können auch auf einem Begleitpapier vermerkt werden, wenn dieses Dokument eindeutig der Verpackung, dem Behältnis oder dem Transportmittel des Erzeugnisses zugeordnet werden kann. Dieses Begleitpapier muss Angaben über den Lieferanten oder das Transportunternehmen enthalten.

2.2. Die Verpackung, die Behältnisse oder die Transportmittel müssen nicht verschlossen werden, wenn

a) die Erzeugnisse auf direktem Wege zwischen zwei Unternehmern befördert werden, die beide dem ökologischen/biologischen Kontrollsystem unterliegen,

b) nur ökologische/biologische Erzeugnisse oder nur Umstellungserzeugnisse befördert werden;

c) die Erzeugnisse von einem Dokument begleitet werden, das die unter Nummer 2.1 genannten Angaben enthält, und

d) sowohl Versender als auch Empfänger über diese Transportvorgänge Aufzeichnungen führen und die Aufzeichnungen der zuständigen Kontrollbehörde oder Kontrollstelle zur Verfügung halten

[...]

7. Lagerung von Erzeugnissen

7.1. Bereiche, in denen Erzeugnisse gelagert werden, sind so zu bewirtschaften, dass die gelagerten Partien/Lose identifiziert werden können und jede Vermischung mit oder Verunreinigung durch Erzeugnisse oder Stoffe, die den Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion nicht genügen, vermieden wird. Ökologische/Biologische

Erzeugnisse und Umstellungserzeugnisse müssen jederzeit eindeutig identifizierbar sein.

7.2. Die Lagerung von anderen als den nach Artikeln 9 und 24 für die Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion zuge-

lassen den Betriebsmitteln oder Stoffen in ökologischen/biologischen Pflanzen- und Tierproduktionseinheiten oder Pflanzen- und Tierproduktionseinheiten in Umstellung ist verboten.

7.3. Die Lagerung von allopathischen Tierarzneimitteln, einschließlich Antibiotika, in landwirtschaftlichen Betrieben und

Aquakulturbetrieben ist zulässig, sofern sie von einem Tierarzt im Rahmen der Behandlung gemäß Anhang II Teil II

Nummer 1.5.2.2 und Teil III Nummer 3.1.4.2 Buchstabe a verschrieben wurden sowie an einem überwachten Ort

aufbewahrt und in die Aufzeichnungen nach Artikel 34 Absatz 5 eingetragen werden.

7.4. Soweit Unternehmer mit, ökologischen/biologischen Erzeugnissen, Umstellungserzeugnissen oder nichtökologischen/nichtbiologischen Erzeugnissen in beliebiger Kombination hantieren und die ökologischen/biologischen Erzeugnisse

oder Umstellungserzeugnisse in Lagerstätten gelagert werden, die auch zur Aufbewahrung anderer Agrarprodukte

oder Lebensmittel dienen, sind

a) die ökologischen/biologischen Erzeugnisse oder Umstellungserzeugnisse von den anderen Agrarprodukten oder

Lebensmitteln getrennt aufzubewahren;

b) alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um die Identifizierung der Warensendungen sicherzustellen und jedes

Vermischen oder Vertauschen von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, Umstellungserzeugnissen und nichtökologischen/nichtbiologischen Erzeugnissen zu vermeiden;

c) vor der Einlagerung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen oder Umstellungserzeugnissen geeignete Reinigungsmaßnahmen durchzuführen, deren Wirksamkeit kontrolliert wurde, und die Unternehmer über diese Maßnahmen Aufzeichnungen führen.

7.5. Für Reinigung und Desinfektion dürfen in Lagerstätten nur solche Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingesetzt werden, die nach Artikel 24 zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion zugelassen sind.“

Praxisrelevante typische Problemstellungen des Transports von Öko-Lebensmitteln finden sich in einem öffentlich zugänglichen Papier der AÖL.¹¹⁶ **123**

¹¹⁶ https://www.aeel.org/wp-content/uploads/2023/03/A%C3%96L_Info_Risiken-Lager_Logistik_06022023.pdf, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

- 124 Beachte zudem: Die deutsche Rechtsprechung¹¹⁷ geht davon aus, dass ein Öko-Unternehmer in einer Rechnung für ein Bio-Erzeugnis den Code der Öko-Kontrollstelle angeben muss, der das jeweilige Unternehmen unterstellt ist.

6. Logistische Zusatzleistungen

- 125 In der Praxis kommen (in zunehmendem Maße) Vertragsgestaltungen vor, die über die reine Lager- und Transporttätigkeit deutlich hinausgehen. Worum geht es dabei? Um nur einige Zusatzleistungen beispielhaft zu benennen: Frosten, Auftauen, Verpacken, Etikettieren
- 126 Welche lebensmittelrechtlichen Konsequenzen mit solchen Tätigkeiten einhergehen, ist nicht allen Beteiligten immer klar. Art und Umfang der rechtlichen Konsequenzen hängen von der jeweiligen Gestaltung im Einzelfall ab; die Rechtsfolgen können bis hin zum Einstehenmüssen für die Richtigkeit einer Deklaration oder die rechtskonforme Zusammensetzung des Inhalts reichen.

Hinweis: Im Zweifel sollte der jeweilige betriebliche Zusatzprozess von fachlich qualifizierter externer Seite geprüft werden. Im Zweifel sollten auch von anwaltlicher Seite Risiko und Nutzen bestimmter Leistungen bewertet werden.

- 127 In jedem Fall sind eindeutige schriftliche Übereinkünfte zu empfehlen.
- 128 **Beispiel:** Für das Auftauen von Lebensmitteln sind neben den spezifischen hygienischen Anforderungen an die Eignung von Raum, Anlagen, Gerätschaften und Personal Prozesse vorzusehen, damit die Sicherheit der Lebensmittel nicht beeinträchtigt wird. Dafür müssen bspw. in organisatorischer Hinsicht Abläufe definiert bzw. strukturiert, Zuständigkeiten festgelegt sowie prozessbegleitende Kontrollen umgesetzt werden. Im Übrigen enthält Anhang II Kap. IX Nr. 7 der VO (EG) Nr. 852/2004 Vorgaben für das Auftauen:

„Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko dar-

117 VGH München, Beschl. v. 17.3.2014 – 20 ZB 13.1056. Siehe dazu auch Schmidt/Haccius, in: Sosnitzer/Meisterernst, Lebensmittelrecht, EU VO 2018/848 Art.32 Rn.13.

stellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.“

Weiteres Beispiel: Betriebe, die offene Lebensmittel tierischer Herkunft umhüllen, sind grds. zulassungspflichtig¹¹⁸. Das Umpacken umhüllter Waren ohne Verletzung des Identitätskennzeichens löst demgegenüber keine Zulassungspflicht aus.

Weiteres Beispiel: Soweit Lebensmittel vom Logistiker verpackt werden, ist zu beachten, dass die (rückverfolgbaren!¹¹⁹) Verpackungsmaterialien und Verpackungshilfsmittel für den vorgesehenen Verwendungszweck (hygienisch) geeignet sind und den aktuell geltenden rechtlichen Bestimmungen entsprechen. Entsprechende Konformitätsbestätigungen (bzw. Unbedenklichkeitsbescheinigungen)¹²⁰ müssen (bzw. sollten) vor Ort vorliegen.

Weiteres Beispiel: Bei der Etikettierung von verpackten Lebensmitteln ist grundsätzlich auch ein MHD/VD anzugeben. Die Bemessung des MHD/VD liegt grundsätzlich im lebensmittelunternehmerischen Ermessen. Es muss allerdings gewährleistet sein, dass das jeweilige Produkt am Ende¹²¹ des MHD/VD die produkttypischen Eigenschaften aufweist. Bei der – nach geltendem Recht grds. zulässigen – Änderung eines MHD/VD ist Art. 8 Abs. 4 der VO (EU) 1169/2011 zu beachten, wonach gilt:

„Lebensmittelunternehmer dürfen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen keine Änderung der Informationen zu einem Lebensmittel vornehmen, wenn diese Änderung den Endverbraucher irreführen oder in anderer Weise den Verbraucherschutz und die Möglichkeit des Endverbrauchers, eine fundierte Wahl zu treffen, verringern würde. Die Lebensmittelunternehmer sind für jede Änderung, die sie an den Informationen zu einem Lebensmittel vornehmen, verantwortlich.“

Hinweis: Der VDKL stellt für seine Mitglieder einen Leitfaden „Frostten für Kühllhäuser“ zur Verfügung.¹²²

118 Zur Zulassungspflicht siehe oben den 2. Hinweis nach Rn. 76.

119 Siehe Art. 17 der VO (EG) 1935/2004.

120 Das dürfte sinngemäß auch auf die Gestellung von E-Kosten gegenüber Kunden Anwendung finden.

121 Siehe zu den Grenzen bei der Bestimmung des VD allerdings v. Heintschel-Heinegg/Wallau, LMuR 2024, 80 ff.

122 <https://www.vdkl.de/news/detail/neuer-vdkl-leitfaden-frosten-fuer-kuehlhaeuser/>, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

7. Betriebliches Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit

- 132 Ausweislich der EU-Kommission gilt, wie oben bereits erwähnt, auch für den Lebensmittellogistiker:

„Nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I für die Primärproduktion und die damit zusammenhängenden Vorgänge sowie gemäß Anhang II für andere Stufen der Lebensmittelkette zu erfüllen. Diese Vorschriften werden durch spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ergänzt, die in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt sind.“¹²³

- 133 Daraus folgt auch, dass (auch) jeder Lebensmittellogistiker ein betriebliches Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit haben muss; dass allerdings dessen Inhalt dem jeweiligen Tätigkeitsprofil angemessen sein muss. Dies bedeutet: Nicht für jede Logistiktätigkeit ist bspw. ein sog. HACCP-Konzept notwendig!

Hinweis: HACCP („Hazard Analysis and Critical Control Points“) ist ein Instrument, mit dem der Unternehmer mögliche Gefahren im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit identifizieren und von dieser Analyse ausgehend systematisch Maßnahmen zur Vermeidung des Gefahreneintritts entwickeln kann. Art. 5 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 beschreibt die sieben Schritte der HACCP-Vorgehensweise wie folgt:

- „a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,*
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,*
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,*

123 Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen (2022/C 355/01) vom 16. September 2022. Anhang I der Bekanntmachung ist im Anhang dieses Buchs (S. 253 ff.) vollständig abgedruckt. Der Anhang I enthält eine Vielzahl von Konkretisierungen der grundsätzlichen Anforderungen.

- d) Festlegung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,*
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,*
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,*
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.“*

Die Gute Hygienepraxis (GHP) ist Basisvoraussetzung eines wirksamen Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit und muss daher von *jedem* Lebensmittelunternehmer umgesetzt werden.¹²⁴ **134**

In thematischer Hinsicht folgen daraus für den Lebensmittellogistiker regelmäßig betriebliche Prozessvorgaben, wie nachstehend beispielhaft beschrieben. Beachte: Bei deren Verletzung kommt im Sanktionsfall der Vorwurf des Organisationsverschuldens¹²⁵ in Betracht: **135**

- Allg. Organisation und Zuständigkeiten;
- Eskalations- und Krisenmanagement;
- Anforderungen an Betriebsstätten, Räume, Geräte, Behältnisse und Anlagen;
- Instandhaltung, Wartung und Reparatur;
- Be-, Entlade- und Lagerprozesse;
- Sicherstellung der Produktkonformität (Temperaturen, Luft, Licht, Feuchtigkeit usw.);
- Eigenkontrollen;
- Lebensmittelsicherheitskultur;

¹²⁴ Die „Bekanntmachung zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen“ der Europäischen Kommission (2022/C 355/01) führt diverse Beispiele für GHP-Maßnahmen auf. GHP-Maßnahmen können demnach unter anderem umgesetzt werden in folgenden Bereichen: Infrastruktur (Gebäude, technische Anlagen und Ausrüstung), Reinigung und Desinfektion, Schädlingsmanagement, technische Wartung und Kalibrierung, Umgang mit Abfällen, Personal (Hygiene und Gesundheitsstatus) und Temperaturüberwachung.

¹²⁵ Siehe unten den Hinweis nach Rn. 257.

C. Lebensmittelrecht

- Beauftragungsbedingungen für Subunternehmer;
- Allergenmanagement;
- Retourenmanagement;
- Personallhygiene;
- Schulungen;
- Reinigung und Desinfektion;
- Abfallmanagement;
- Schädlingsmanagement;
- Rückverfolgbarkeit;
- Rückrufmanagement;
- Food Defense¹²⁶.

Hinweis: Das betriebliche Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit sollte unter fachlicher Anleitung/Betreuung einer ausreichend kompetenten Person erstellt werden.

136 Dementsprechend heißt es von Seiten der EU-Kommission:

„Allgemein handelt es sich bei einem FSMS¹²⁷ um ein ganzheitliches System, das aus Präventions- und Notfallvorkehrungen sowie Eigenkontrollen besteht und dem Zweck dient, die Lebensmittelsicherheit und -hygiene in einem Lebensmittelunternehmen zu gewährleisten. Ein FSMS sollte als praktisches Instrument betrachtet werden, mit dem sich der Prozess der Lebensmittelproduktion und die entsprechende Produktionsumgebung beherrschen und sichere Produkte gewährleisten lassen. Dies umfasst:

- *GHP (z. B. angemessene Reinigung und Desinfektion, persönliche Hygiene), die eine Reihe grundlegender Präventionsmaßnahmen und Bedingungen umfasst, die auf allen Stufen der Lebensmittelkette angewendet werden, um sichere und geeignete Lebensmittel gewährleisten zu können. Sie schließen drei Elemente ein, und zwar strukturelle (z. B. Vorrichtungen, technische Anlagen und Ausrüstung), operationelle (Arbeitsabläufe, Handhabung von Lebensmitteln) und das persönliche Verhalten (persönliche Hygiene). GHP sind alle PRPs¹²⁸, z. B. eine Praxis und Verfahren,*

126 Ausführlich zum Thema „Food Defense“, das bspw. in den Qualitätsstandards wie IFS und BRC eine Rolle spielt, *Bischoff/Buschulte/Rau*, Journal of Consumer Protection and Food Safety 2023 (Vol. 18), 465 ff.

127 FSMS = Food Safety Management System.

128 Präventivprogramm(e) (PRP(s)): Präventionsverfahren und Bedingungen, einschließlich der GHP sowie anderer Praktiken und Verfahren wie Schulungen und Verfolgbar-

mit denen die wichtigsten Umwelt- und Betriebsbedingungen für sichere Lebensmittel geschaffen werden. PRPs bilden die Grundlage für die Umsetzung eines HACCP-Systems. Zusätzliche PRPs für Präventions- und Notfallvorkehrungen außer der GHP sind Rückverfolgbarkeits- und Rücknahme-/Rückrufsysteme.

- *HACCP¹²⁹-gestützte Verfahren, die für alle Lebensmittelbetriebe vorgeschrieben sind, außer für Tätigkeiten von Primärerzeugern und damit zusammenhängende Vorgänge. Sie sind Teil (mit der GHP) eines Systems, das es dem Unternehmen selbst ermöglicht zu bewerten, ob eine ausreichende und wirksame GHP festgelegt wurde und ob durch Gefahrenanalysen das Vorhandensein signifikanter Gefahren und folglich die Notwendigkeit der Einrichtung von CCPs aufgedeckt werden, was die umfassende Anwendung HACCP-gestützter Verfahren erfordert.“*

Hinweis: Die Einhaltung der Basishygienemaßnahmen (Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion, Einhaltung der Kühltette usw.) reicht in vielen Fällen aus. Weitere Maßnahmen sind jedenfalls dann geboten, entsprechend den HACCP-Grundsätzen, wenn/soweit gewisse „Restrisiken“ bleiben.

Dementsprechend heißt es im Leitfaden der EU-Kommission:

137

„Vor der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren in einem Unternehmen sollte der Lebensmittelunternehmer das PRP umgesetzt haben, einschließlich der GHP und der anderen in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 festgelegten Maßnahmen. Hierbei handelt es sich um die Präventions- und Notfallvorkehrungen als Säulen eines jeden FSMS, die für die Ausarbeitung HACCP-gestützter Verfahren benötigt werden, da sie eine systematische Kontrolle signifikanter spezifischer Gefahren durch den Lebensmittelunternehmer darstellen, die allein durch die PRP nicht ausreichend beherrscht werden.“

Das heißt konkret: Ein HACCP-Konzept benötigt nur der Logistiker, der in seinen Prozessen einen sog. steuerbaren kritischen Kontrollpunkt (CCP) hat.

138

keit, die die grundlegenden Umwelt- und Betriebsbedingungen schaffen, auf deren Grundlage HACCP-gestützte Verfahren umgesetzt werden können.

- 129 HACCP-gestützte Verfahren (oder „HACCP“): Auf die Grundsätze der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte gestützte Verfahren, d.h. ein System der Eigenkontrollen, mit dem Gefahren, die signifikant für die Lebensmittelsicherheit sind, im Einklang mit den HACCP-Grundsätzen bestimmt, bewertet und beherrscht werden.

- 139 Beispiel:**¹³⁰ Beladung bzw. Entladung gekühlter, mit Temperaturanstieg mikrobiell kritischer Ware als CCP. Festlegung von Ladezeiten als Lenkungsmaßnahme.

Hinweis: Für den Logistikbereich gibt es eine „Leitlinie Gute Hygienepaxis beim Lebensmitteltransport“ bzw. „Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in Kühllhäusern“ bzw. „Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis im Fruchthandel“. Dabei handelt es sich um geprüfte und EU-notifizierte Leitlinien, das sind also die im hygienerechtlichen Sinne sektorspezifischen GHP. Diese Leitlinien gelten als „safe harbour“ – wer sich danach richtet, macht nichts falsch.

Hinweis: Auch wenn sektorspezifische Leitlinien im strengen Sinne nicht rechtsverbindlich sind, so ist doch deren faktische Verbindlichkeit zu beachten. Die behördliche Kontrolle umfasst gem. Art. 14 Abs. 5 Buchst. d) der VO (EU) 2017/625 insbesondere „*die Bewertung der Verfahren im Rahmen der guten Herstellungspraxis, der guten Hygienepaxis, der guten landwirtschaftlichen Praxis [...]*“. Heißt: Die Leitlinien stellen das „Prüfprogramm“ dar.

Hinweis: Eine für die Praxis gehaltvolle Orientierung über die typischen Anforderungen bieten zudem

die „Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit – Teil 5: Transport und Lagerung (ISO/TS 22002-5:2019)“, sowie insbesondere für den Bereich des Transports/der Lagerung unverpackter Lebensmittel bzw. Rohstoffe

die „Europäischen Leitlinie Lebensmittelsicherheit in der Supply Chain – Transporte von unverpackten Rohstoffen und Lebensmitteln in Lebensmitteltransportbehältern“ von ENFIT¹³¹.

VI. Transportrechtliche Haftung und ihre Ausgestaltung (Eckardt)

1. Grundzüge der Haftung nach BGB

- 140** Das deutsche Recht kennt, auf der Basis des BGB, eine Haftung, die zwei grundsätzlichen Prinzipien unterliegt.

¹³⁰ Beispiel nach der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis beim Lebensmitteltransport, Anlage 8.1.

¹³¹ <https://www.enfit.eu/de>, zuletzt abgerufen am 26.11.2024.

Das erste ist, dass ein Schädiger nur dann haftet, wenn er den eingetretenen Schaden „zu vertreten“ hat. Dieses „vertreten müssen“ wird definiert als ein Handeln, das entweder vorsätzlich oder zumindest fahrlässig, also unter Außerachtlassung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt, erfolgt. Die Juristen sprechen von der „verschuldensabhängigen Haftung“: Trifft den Schädiger kein Verschulden, haftet er nicht. 141

Zweitens: Ist jemand solcherart für einen Schaden verantwortlich, so hat er den Stand wiederherzustellen, der bestehen würde, wenn der Schaden nicht eingetreten wäre (§ 249 BGB).¹³² Dieses Konzept der sogenannten „Naturalrestitution“ führt zu einem vollständigen Ausgleich des dem Geschädigten entstandenen Nachteils. Dieser Nachteil kann ohne Weiteres auch Aspekte betreffen, die mit dem Schadensereignis nur mittelbar verknüpft sind. Liefert also beispielsweise der Verkäufer dem Käufer nur mangelhafte Ware, so kann der Käufer – unter anderem – auch den entgangenen Gewinn geltend machen, also den Schaden, den er dadurch erleidet, dass er die angelieferte Ware nicht weiterverkaufen oder weiterverarbeiten kann. 142

Zur Geltendmachung von Rechten steht dem Geschädigten nach dem BGB grundsätzlich eine dreijährige Verjährungsfrist zur Seite (§ 195 BGB).¹³³ Diese beginnt zudem erst am Ende des Jahres zu laufen, in welchem der Anspruch entstanden ist und der Geschädigte von der Person des Schädigers Kenntnis hatte (§ 199 Abs. 1 BGB).¹³⁴ Ist also ein Schaden am 1. April entstanden, so beginnt die Verjährungsfrist erst am 31. Dezember desselben Jahres, sodass dem Geschädigten neben der dreijährigen Verjährungsfrist zusätzlich noch die Monate April bis Dezember zur Verfügung stehen, bevor sein Anspruch verjährt. 143

132 „§ 249 Art und Umfang des Schadensersatzes

(1) Wer zum Schadensersatz verpflichtet ist, hat den Zustand herzustellen, der bestehen würde, wenn der zum Ersatz verpflichtende Umstand nicht eingetreten wäre.

(2) Ist wegen Verletzung einer Person oder wegen Beschädigung einer Sache Schadensersatz zu leisten, so kann der Gläubiger statt der Herstellung den dazu erforderlichen Geldbetrag verlangen. Bei der Beschädigung einer Sache schließt der nach Satz 1 erforderliche Geldbetrag die Umsatzsteuer nur mit ein, wenn und soweit sie tatsächlich angefallen ist.“

133 „§ 195 Regelmäßige Verjährungsfrist

Die regelmäßige Verjährungsfrist beträgt drei Jahre.“

134 „§ 199 Beginn der regelmäßigen Verjährungsfrist und Verjährungshöchstfristen

(1) Die regelmäßige Verjährungsfrist beginnt, soweit nicht ein anderer Verjährungsbeginn bestimmt ist, mit dem Schluss des Jahres, in dem

1. der Anspruch entstanden ist und

2. der Gläubiger von den den Anspruch begründenden Umständen und der Person des Schuldners Kenntnis erlangt oder ohne grobe Fahrlässigkeit erlangen müsste.

[...]“

2. Überblick über die Haftung im Transportrecht

- 144 Von diesen Konzepten muss man sich im deutschen Transportrecht verabschieden. Zum einen ist die Haftung des Frachtführers grundsätzlich beschränkt, und zwar einerseits auf den Wert des Gutes (sodass Positionen wie der entgangene Gewinn grundsätzlich nicht zu ersetzen sind); Prinzip des Wertersatzes (siehe Rn. 196 ff.).
- 145 Andererseits ist die Haftung des Frachtführers auch dadurch begrenzt, dass er grundsätzlich für nicht mehr als ca. 10 EUR/kg der transportierten Güter haftet; sogenannte summenmäßige Haftungsbeschränkung (siehe unten Rn. 196 ff.). Werden also besonders teure und leichte Gegenstände transportiert (zu denken wäre hier an hochpreisige Getränke oder Gewürze, Öle, Delikatessen), so kann es sein, dass noch nicht einmal der Wert der Ware vollständig erstattet wird.
- 146 Allerdings haftet der Frachtführer nicht nur für Vorsatz und Fahrlässigkeit, wie es nach den allgemeinen Regeln des BGB der Fall wäre. Stattdessen ist die Haftung des Frachtführers so angelegt, dass er schon haftet, wenn er nicht die größtmögliche Sorgfalt, die einem idealen Frachtführer möglich wäre, an den Tag legt. Wie noch zu zeigen sein wird, ist es dem Frachtführer im absoluten Großteil der Fälle nicht möglich, seiner Haftung zu entgehen (siehe zum Verschuldensmaßstab Rn. 166 ff.).
- 147 Daneben ist bei Schadensfällen im Bereich des Transportrechts zu beachten, dass die Verjährungsfrist grundsätzlich exakt ein Jahr beträgt. Der in der praktischen Handhabung so angenehme Gleichlauf der Verjährungsfristen zum Ende eines Kalenderjahres nach § 199 BGB greift also hier nicht (siehe zur Verjährung Rn. 229 ff.).
- 148 Daneben kennt das Frachtrecht sowohl Umstände, unter denen der Frachtführer seiner Haftung vollständig entgehen kann (sogenannte besondere Haftungsausschlussgründe, siehe Rn. 217 ff.), als auch Situationen, in denen sich der Frachtführer nicht auf die gesetzlichen oder vertraglich vereinbarten Haftungsbeschränkungen berufen kann (sogenannte Haftungsdurchbrechung, siehe Rn. 220 ff.). Gerade die letztgenannten Punkte sind es, die in der Praxis regelmäßig für erbitterte Auseinandersetzungen sorgen.

Hinweis: Für das Verständnis der folgenden Ausführungen ist ein Blick in die Vorschriften des HGB vielleicht nicht zwingend, aber unbedingt hilfreich. Als Anlage ist der relevante Text des HGB abgedruckt – immer, wenn im Text auf eine solche Norm verwiesen wird, bietet es sich an, diese im Anhang nachzulesen.

Hinweis: Diese Haftungsprinzipien des Transportrechts (strikte Haftungsmaßstäbe, Haftungsbegrenzungen nach Wert und Gewicht, kurze Verjährungsfristen) finden sich in ähnlicher Art und Weise auch in den für Deutschland relevanten Internationalen Übereinkommen.

3. Haftung des Absenders

Bei der transportrechtlichen Haftung stehen in der Praxis die Ansprüche gegen den Frachtführer im Fokus. Da aber auch den Absender bestimmte Pflichten treffen, kann auch er wegen Pflichtverletzungen in Anspruch genommen werden. Das Frachtrecht sieht eine besonders weitgehende Haftung vor, wenn der Absender das Gut ungenügend verpackt oder kennzeichnet, unzutreffende Angaben im Frachtbrief oder den Begleitdokumenten macht oder eine Mitteilung über die Gefährlichkeit des Gutes unterlässt (§ 414 HGB). In diesen Situationen haftet der Absender dem Frachtführer für dessen Schäden und Aufwendungen unbegrenzt und verschuldensunabhängig – es ist also egal, ob der Absender überhaupt wusste, dass er eine Pflicht verletzt. 149

4. Grundsätzliche Haftung des Frachtführers – Verlust, Beschädigung und Überschreitung der Lieferfrist

Der Frachtführer haftet für Güterschäden, die in der Zeit von der Übernahme des Gutes zur Beförderung bis zu dessen Ablieferung entstehen. Er hat in dieser Zeitspanne die Güter in seiner Obhut, weswegen man von der „Obhutshaftung“ spricht. 150

Um die Obhutshaftung des Frachtführers auszulösen, ist es dementsprechend erforderlich, dass der Frachtführer die Ware in einem besseren Zustand übernommen hat, als der Zustand, in welchem er die Ware abliefert. Damit ist festzuhalten, dass die Frage, in welchem Zustand sich die Ware befand, als der Frachtführer sie übernahm und in welchem er sie ablieferte, von wesentlicher Bedeutung ist. 151

a) Zustand der Güter bei Übernahme zum Transport

Im Zusammenhang mit Lebensmitteltransporten betrifft der Zustand der Güter bei Übernahme zum Transport insbesondere die Frage, ob die Güter vor Übernahme durch den Frachtführer allen lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprachen und insbesondere ausreichend (vor-)geköhlt waren, weshalb hier die Frage der ausreichenden Vorkühlung exemplarisch für derlei Zweifel aufgegriffen werden soll. Denn: Wären die Güter schon unzureichend 152

gekühlt oder in sonstiger Weise im Wert gemindert, so würde sich die Haftung des Frachtführers auf den zusätzlichen Wertverlust beschränken, der noch in seiner Obhut eintrat. Waren die zum Transport gegebenen Lebensmittel wegen mangelnder Vorkühlung grundsätzlich nicht verzehr- und verkehrsfähig, dann könnte der Frachtführer diesen Lebensmitteln keinen weiteren Schaden zugefügt haben, und wäre daher nicht ersatzpflichtig. Die Frage des Zustandes der Güter bei Übernahme bildet daher einen wichtigen Ansatzpunkt für Frachtführer, der Haftung zu entgehen oder diese erheblich zu reduzieren.

- 153 Eine Zeit lang war in der Rechtswissenschaft umstritten, ob es die Aufgabe des Frachtführers ist, nachzuweisen, dass das Gut bei Übernahme unzureichend gekühlt (oder sonst schadhaft) war oder ob es die Aufgabe des Absenders sei, seinerseits zu beweisen, dass das Gut schadlos und insbesondere hinreichend vorgekühlt war.
- 154 Die Frage ist mittlerweile durch eine Entscheidung des Bundesgerichtshofs geklärt¹³⁵: Es ist die Aufgabe des anspruchstellenden Absenders oder Empfängers, nachzuweisen, dass die Ware bei Übergabe schadlos und – für unsere Zwecke – auch hinreichend vorgekühlt war. Damit ergibt sich für den Anspruchsteller die Schwierigkeit, den Zustand der Güter bei Übernahme zu belegen. Wurde ein Frachtbrief ausgestellt (und von beiden Parteien unterschrieben), so kommt dem Anspruchsteller die Beweiswirkung des Frachtbriefs hinsichtlich des Zustandes der Güter zugute (siehe Rn. 390 ff.). In der Praxis zeigt sich jedoch, dass aus der Tatsache, dass die Güter zum Zeitpunkt der Übergabe an den Frachtführer eine korrekte Temperatur aufwiesen, nicht zwingend darauf zurückgeschlossen werden kann, dass die Güter während des gesamten vorhergehenden Zeitraums, in welchem sie kühlungspflichtig waren, auch zutreffend gekühlt wurden. Insbesondere bei Gütern, die bereits mehrfach gehandelt, umgelagert und transportiert wurden, kann sich dies im Einzelfall als fraglich und insbesondere auch schwierig zu beweisen darstellen.

135 BGH, 23.11.2017 – I ZR 51/16, TranspR 2018, 194: „Da es dem Anspruchsteller obliegt, den Schadenseintritt im Obhutszeitraum des Frachtführers darzulegen und gegebenenfalls zu beweisen, gehört hierzu der Beweis, dass die Ware dem Frachtführer in einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand übergeben worden ist. Handelt es sich bei dem Transportgut um Tiefkühlware, muss der Kläger beweisen, dass sie dem Frachtführer in ordnungsgemäß gekühltem Zustand übergeben wurde [...]. [...] Der Schadensersatzanspruch gemäß § 425 Abs. 1 HGB setzt einen Schadenseintritt im Gewahrsam des Frachtführers voraus. Von einem Schaden kann nur ausgegangen werden, wenn der Zustand des Transportguts bei Übergabe an den Frachtführer ordnungsgemäß war und sich im Obhutszeitraum verschlechtert hat. Der Umstand, dass Kühl- oder Gefriergut bei Übergabe an den Frachtführer die für einen ordnungsgemäßen Zustand erforderlichen Temperaturen aufgewiesen hat, gehört damit zu den anspruchsbegründenden Tatsachen. Diese Tatsachen muss nach allgemeinen Grundsätzen der Anspruchsteller darlegen und beweisen. [...]“

Beispiel: Der Schweinezerlegebetrieb A produziert Schweinehälften, welche er an den Zwischenhändler B verkauft. Die gefrorenen Schweinehälften werden dementsprechend durch Frachtführer F1 von A zu B transportiert. B wiederum verarbeitet die Schweinehälften weiter und veräußert einen Teil der Ware an C. Dieser Teil der Ware wird durch Frachtführer F2 zu C transportiert und C verkauft die Ware an einen Einzelhändler. Der Frachtführer F3 übernimmt die Ware bei C und transportiert sie zum Einzelhändler, bei welchem die Ware in einem unzureichend gekühlten Zustand ankommt. Wenn der Einzelhändler nun vom Frachtführer F3 Ersatz für den Schaden, der durch unzureichende Kühlung entstand, verlangt, so müsste er nachweisen, dass sämtliche zuvor durchgeführten Verkaufs- und Transportvorgänge den Zustand der Ware nicht beeinträchtigten. Der Einzelhändler muss also argumentieren, dass weder bei A, B noch bei C noch bei den dazwischen liegenden Transporten durch F1 oder F2 ein Wertverlust eintrat. Hierzu müsste er wohl nachweisen, dass die Kühlkette während sämtlicher vorangegangener Schritte eingehalten wurde. Dies stellt für den Einzelhändler eine erhebliche Schwierigkeit dar, zumal er an den zurückliegenden Vorgängen nicht beteiligt war und daher keine Informationen aus erster Hand hat. Soweit die Transportvorgänge betroffen sind, wird der jeweilige Frachtbrief idealerweise eine Angabe dazu enthalten, zu welcher Temperatur die Ware übernommen wurde. Da sich die Beweiskraft aber nur auf solche Aspekte bezieht, die der Frachtführer (bzw. dessen Fahrer) auch tatsächlich erkennen konnte, kann dies für die Temperatur zweifelhaft sein. Denn, im Gegensatz zur Anzahl der übernommenen Paletten, lässt sich die (Kern-)Temperatur von (tief-) gekühlter Ware nicht ohne technische Hilfsmittel bestimmen. Wenn der Fahrer aber eine bestimmte Übernahmetemperatur quittiert, ohne die tatsächliche Möglichkeit zu haben, diese zu kontrollieren, dann erstreckt sich die Beweiswirkung seiner Unterschrift auf dem Frachtbrief nicht auf die dort angegebene Temperatur (siehe Rn. 394).¹³⁶

Daneben stellt sich die Frage, ob verlangt werden kann, dass der Anspruchsteller (in unserem Beispiel der Einzelhändler) konkret für die gesamte Handelskette nachweist, dass die Ware durchgängig zutreffend gekühlt war, oder ob es genügt, dass er nachweist, dass die Ware allgemein von den Beteiligten lebensmittelrechtskonform gehandhabt wird. Im letzteren Fall würde es ausreichen, dass der Einzelhändler den Nachweis erbringt, dass A, B & C und deren Frachtführer F1 und F2 sich grundsätzlich an lebensmittelrechtliche Vorgaben halten. Im ersten Fall müsste der Einzelhändler spezifisch für die infrage stehende Ware diesen Nachweis führen, was beispielsweise beinhalten würde, nachzuweisen, in welchem Kühlhaus bei B die Ware bei welcher Temperatur lagerte. Ob sich dieser Nachweis für den Einzelhändler tatsächlich führen lässt, fällt in dessen Risikosphäre. Die Rechtsprechung

¹³⁶ BGH, 23.11.2017 – I ZR 51/16, TranspR 2018, 177.

deutscher Gerichte tendiert dazu, den Anspruchsteller mit der Beweislast für die gesamte vorgehende Lieferkette zu belasten.¹³⁷ Man mag aber argumentieren können, dass die lebensmittelrechtlichen Vorgaben auch von den in der Lieferkette vorgeschalteten Unternehmen einzuhalten sind und eventuell eine Vermutung für rechtskonformes Verhalten besteht.

b) Zustand der Güter bei Ablieferung

- 157 Am anderen Ende der Lieferbeziehung zeigt sich hinsichtlich der Verschlechterung des transportierten Gutes ein ähnliches Problem: Der Empfänger des Gutes muss dessen Zustand bei Anlieferung dokumentieren. Nur dann, wenn Mängel festgestellt werden, ergibt sich die Möglichkeit, den Frachtführer (oder, je nach Fallkonstellation, auch den Verkäufer unter dem Kaufvertrag) in Anspruch zu nehmen. Während in der (innerdeutschen) kaufrechtlichen Beziehung eine Untersuchungs- und Rügeobliegenheit nach § 377 HGB besteht, ergibt sich die frachtvertragliche Untersuchungs- und Rügeobliegenheit aus § 438 HGB. Dabei ist zu beachten, dass diese Fristen nicht gleichlaufend sind. Während nach § 377 HGB die Untersuchung und die Rüge jeweils „unverzüglich“, d. h. ohne schuldhaftes Zögern, zu erfolgen haben, sind die im Frachtrecht zu beachtenden Fristen grundsätzlich noch schärfer.¹³⁸

Hinweis: Wie das Kaufrecht unterscheidet das Frachtrecht nach erkennbaren und nicht erkennbaren Mängeln.

- 158 Erkennbar ist ein Mangel, wenn er durch sensorische Eindrücke, die die angelieferten Güter vermitteln, wahrnehmbar ist. Temperatur, Feuchtigkeit, Gewicht, Anzahl der Packstücke oder ungewöhnliche Geräusche (z. B. Klirren von Glas) machen einen Schaden erkennbar.¹³⁹ Dabei hat der Empfänger die in der Branche üblichen Kontrollen oder Kontrollinstrumente (wie beispielsweise Temperaturkontrollen bei Kühltransporten) vorzunehmen. Nimmt er sie nicht vor, kann er eine (Temperatur-)Abweichung nicht als „un-erkennbar“ reklamieren. Allerdings bedeutet das Merkmal der äußerlichen Erkennbarkeit nicht, dass der Empfänger gehalten ist, die Ware auszupacken, oder zu öffnen, um den Zustand der Ware festzustellen.¹⁴⁰

137 Brandenburgisches OLG, 15.1.2020 – 7 U 119/18, TranspR 2020, 349; OLG Hamburg, 12.1.2023, 6 U 43/22, TranspR 2024, 140.

138 Äußerlich erkennbare Mängel sind „spätestens bei Ablieferung des Gutes“, andere Mängel sind „innerhalb von sieben Tagen nach Ablieferung“ zu rügen.

139 Eckardt, in: MüKo-HGB, § 438 Rn. 5.

140 Eckardt, in: MüKo-HGB, § 438 Rn. 7.

Hinweis: Etwas anderes kann gelten, wenn der Zustand der Verpackung nahelegt, dass die Ware beschädigt wurde.

Ist der Mangel äußerlich erkennbar, hier hat der Empfänger „bei Ablieferung“ (§ 438 Abs. 1 HGB) also während des einheitlichen Lebensvorgangs der Ablieferung,¹⁴¹ Schäden anzumerken. Ist der Frachtführer bereits wieder abgefahren, ist die Ablieferung in jedem Fall beendet, und eine Rüge der erkennbaren Mängel verspätet. 159

Ist der Mangel nicht äußerlich erkennbar, hat der Empfänger sieben Tage Zeit, den Mangel anzuzeigen (§ 438 Abs. 2 HGB). Wichtig ist, zu beachten, dass diese Frist ab Ablieferung läuft, während nach § 377 HGB der Käufer gegenüber dem Verkäufer verdeckte Mängel nur „unverzüglich nach der Entdeckung“ mitteilen muss. 160

c) Form und Inhalt der Anzeige

Für die Anzeige bei Ablieferung ist keine besondere Form vorgeschrieben; nur die Anzeige bei verdeckten Mängeln ist zumindest in Textform (z. B. einfache E-Mail) zu erstatten. Wegen der Notwendigkeit, die rechtzeitige und inhaltlich hinreichende (siehe sogleich unten) Anzeige zu beweisen, wird es für den Empfänger in jedem Fall sinnvoll sein, die Anzeige zumindest in Textform zu erstatten. Bei äußerlich erkennbaren Mängeln ist das Anzeigemittel der Wahl zunächst die Abschreibung auf dem Frachtbrief, einschließlich der Frachtführerausfertigung. In diesem Fall ist nämlich belegt, dass die Rüge des Mangels noch in Anwesenheit des Frachtführers und damit (höchstwahrscheinlich) vor Beendigung der Ablieferung erfolgte. 161

Hinsichtlich des Inhalts verlangt das Gesetz, dass die Anzeige den Mangel „hinreichend deutlich“ kennzeichnet. Der Empfänger wird keine wirksame Schadensanzeige vornehmen, wenn er lediglich Allgemeinplätze, wie „Palette nicht gut gewickelt“, „Verpackung beschädigt“ oder „Sendung beschädigt (offen)“ dokumentiert.¹⁴² Zwar ist nicht erforderlich, dass der Grund für die Beschädigung oder den Verlust festgehalten wird, aber der Mangel der Ware sollte möglichst präzise und umfassend beschrieben werden. Inhaltlich muss die Anzeige also so präzise sein, dass der Frachtführer erkennen kann, für welche Art Beschädigung er in welchem Umfang haftbar gehalten werden soll.¹⁴³ 162

¹⁴¹ Eckardt, in: MüKo-HGB, § 438 Rn. 3.

¹⁴² Eckardt, in: MüKo-HGB, § 438 Rn. 11.

¹⁴³ Eckardt, in: MüKo-HGB, § 438 Rn. 10.

Hinweis: Angesichts der Tatsache, dass heutzutage praktisch jedem Mitarbeiter die Möglichkeit zur Verfügung steht, Fotos oder Videos anzufertigen, kann dem Empfänger dringend geraten werden, solcherlei Beweise anzufertigen. In der auf dem Papier-Frachtbrief erfolgten Schadensanzeige kann dann auf Fotos verwiesen werden, die möglichst sofort dem Frachtführer übermittelt werden.

d) Folgen der (mangelhaften) Anzeige

- 163** Wird die Schadensanzeige nicht, nicht richtig oder verspätet erstattet, so wird vermutet, dass das Gut in vollständigem und unbeschädigtem Zustand abgeliefert worden ist (§ 438 Abs. 1 und 2 HGB).
- 164** Diese Vermutung ist grundsätzlich widerlegbar. Dem Geschädigten bleibt also der Beweis, dass der Verlust bzw. die Beschädigung während der Obhutszeit des Frachtführers eintrat. Allerdings muss er nun die gegen seinen Anspruch gerichtete Vermutung der ordnungsgemäßen Ablieferung überwinden. Gelingt dies dem Geschädigten nicht, so bewirkt die Vermutung, dass er keine Ansprüche wegen des Verlusts oder der Beschädigung gegen den Frachtführer geltend machen kann. Die ordnungsgemäße Anzeige bewirkt also (lediglich), dass diese Vermutung gegen den Geschädigten nicht eingreift.¹⁴⁴

e) Überschreitung der Lieferfrist

- 165** Zu beachten ist, dass die Anzeige der Überschreitung der Lieferfrist, anders als die soeben besprochene Anzeige wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes, innerhalb von 21 Tagen nach Ablieferung erfolgen muss (§ 438 Abs. 3 HGB). Geschieht dies nicht, gehen die Ansprüche unwiederbringlich verloren.

5. Verschuldensmaßstab

- 166** § 425 Abs. 1 HGB ist die zentrale Norm für die Haftung des Frachtführers. Hier festgeschrieben, dass der Frachtführer sowohl für die Überschreitung der Lieferfrist als auch für einen Verlust oder eine Beschädigung des Gutes haftet.
- 167** Der Haftungszeitraum des Frachtführers ist der Zeitraum, in welchem er das Gut in seiner Obhut hat, also von der Übernahme zur Beförderung bis zur Ablieferung (siehe Rn. 150 f.). Von besonderem Gewicht ist hierbei, dass die in § 425 Abs. 1 HGB festgeschriebene Haftung des Frachtführers an dieser Stelle ohne einen Bezug auf das Verschulden festgeschrieben wird. Eine Regelung zum Verschulden findet sich in § 426 HGB. Nach dieser Vorschrift

¹⁴⁴ Eckardt, in: MüKo-HGB, § 438 Rn. 17.

ist der Frachtführer (nur) von der Haftung befreit, wenn und soweit der Verlust, die Beschädigung oder die Überschreitung der Lieferfrist auf Umständen beruht, die der Frachtführer auch bei größter Sorgfalt nicht vermeiden und deren Folgen eher nicht abwenden konnte.

Diese Vorschrift wird von der Rechtsprechung strikt interpretiert, sodass es nur in seltensten Fällen vorkommt, dass der Frachtführer sich auf diesem Wege von der Haftung befreien kann. Die Formulierung „auch bei größter Sorgfalt“ spielt hierbei die zentrale Rolle. Vom Frachtführer wird an dieser Stelle die äußerste ihm zumutbare Sorgfalt gefordert.¹⁴⁵ Hierbei kommt es auch nicht darauf an, was diesem spezifischen Frachtführer in der Situation zumutbar war, sondern was einem objektiven, außenstehenden und besonders gewissenhaften Frachtführer in der Situation an Sorgfalt zuzumuten war. Es ist also eine überdurchschnittliche Aufmerksamkeit, Gewissenhaftigkeit und Geschicklichkeit des Frachtführers zu fordern. Darüber hinaus sind ihm alle Schadenverhütungsmaßnahmen zumutbar, es sei denn, diese würden den Grad völliger Untragbarkeit oder Absurdität erreichen. Der Sorgfaltsmaßstab geht hier also weit über das „Verkehrsbliche“ hinaus.¹⁴⁶ 168

Gleichzeitig ist zu bedenken, dass die Anforderungen an die Sorgfalt des Frachtführers von den spezifischen Umständen des Einzelfalls abhängen: Bewegt sich der Frachtführer, beispielsweise, in einem Gebiet, das für seine plötzlichen Wetterumschwünge bekannt ist, hat er entsprechende Vorkehrungen zu treffen. Entsprechendes gilt, wenn eine Gegend als besonders diebstahlsgefährdet anzusehen ist. Liegen solche Anhaltspunkte für eine Gefahrrhöhung vor, so wird von einem idealen Frachtführer erwartet werden können, entsprechende zusätzliche und vorbeugende Maßnahmen zu treffen. Etwas anderes könnte nur gelten, wenn z. B. völlig unvorhersehbar und plötzlich ein Wetterumschwung auftritt. Ähnliche Maßstäbe sind auch bei Mängeln am Fahrzeug anzulegen. Da es die Aufgabe des Frachtführers ist, ein für den Transport geeignetes und fähiges Fahrzeug einzusetzen, wird von ihm auch ein hohes Maß an Sorgfalt in dieser Hinsicht verlangt. Ein Beispiel für eine unabwendbare Beschädigung könnte dann gegeben sein, wenn das Kühlaggregat augenscheinlich zwar funktioniert (entsprechende Geräuschentwicklung und entsprechende außen sichtbare Temperaturanzeige), aber tatsächlich der Innenraum nicht temperiert wird. In einer solchen Situation ist dem Frachtführer deshalb kein Vorwurf zu machen, weil ein ständiges Öffnen des Laderaums zur Kontrolle, ob die Ware tatsächlich (noch) gekühlt wird, zum einen wegen der Versiegelung des Laderaums unmöglich sein kann und zum anderen das Öffnen des Laderaums die Gefahr der Kontamination der Ware beziehungsweise der Beeinträchtigung des Kühleffektes birgt.¹⁴⁷ 169

145 Herber/Harm, in: MüKo-HGB, § 426 Rn. 4.

146 Herber/Harm, in: MüKo-HGB, § 426 Rn. 6.

147 Herber/Harm, in: MüKo-HGB, § 426 Rn. 11–15.

6. Der Schadensbegriff

- 170 Der Begriff des Schadens ist zunächst anscheinend eindeutig: Jede Beeinträchtigung der physischen Substanz des transportierten Gutes stellt einen Schaden dar. Ebenso einfach zu verstehen ist das Konzept des (teilweisen) Verlusts der transportierten Güter: Fehlt etwas, ist Ersatz zu leisten.
- 171 Es gibt allerdings auch Konstellationen, in denen zunächst unklar erscheint, ob ein Schaden im Sinne des Transportrechts eingetreten ist.
- 172 Hierzu zählt insbesondere die Situation, dass lediglich die Vermutung besteht, dass die Ware in ihrer physischen Substanz beeinträchtigt wurde. Beispielhaft zu denken wäre hier an eine Palette Marmeladengläser, die während des Transports unsanft behandelt wird, sodass drei der Marmeladengläser offensichtlich zerbrochen sind. Es stellt sich aber für den Empfänger die Frage, ob weitere Gläser auf der Palette zwar nicht offensichtlich zersprungen sind, aber sich vielleicht doch Glasabsplitterungen im Inneren befinden oder die Vakuumversiegelung hinfällig ist. In einer solchen Situation würde ein verantwortungsvoll handelnder Lebensmittelhändler Zweifel daran haben, ob die Ware ohne Gefährdung der Verbraucher verkauft werden kann. Befinden sich tatsächlich Glassplitter in einem äußerlich noch intakten Glas, wäre die Ware sicherlich als „beschädigt“ im Sinne des Transportrechts zu bewerten. In der geschilderten Situation besteht aber lediglich ein Verdacht, dass sich Glassplitter im Inneren befinden – ob dies tatsächlich zutrifft oder nicht, ist jedenfalls bei Ablieferung der Ware unklar. In dieser Situation ist juristisch gesehen ein Schaden eingetreten.
- 173 Die deutsche Rechtsprechung versteht nämlich den Begriff eines Schadens im transportrechtlichen Sinne unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Ein Gericht wird die Frage stellen, ob ein Käufer auf der gleichen Handelsstufe wie der (potenziell) Geschädigte den gleichen Preis für die mit dem Verdacht behaftete Ware zahlen würde, wie der Geschädigte für die unbeschädigte Ware als Einkaufspreis zahlte. Kommt das Gericht zu dem Ergebnis, dass die mit einem Schadensverdacht behaftete Ware nur zu einem geringeren Preis verkauft werden könnte, gilt diese Ware als beschädigt. Die Höhe des Schadens entspricht dem Minderwert der Ware.

Hinweis: Für den Fall, dass die Ware keinen Abnehmer finden kann, kann der Schadensverdacht auch zu einem (wirtschaftlichen) Totalverlust der Ware führen.

- 174 Im Bereich der kühlungspflichtigen Lebensmittel begründet schon die Vermutung der Nicht-Einhaltung der Kühlkette, dass sich die Ware negativ verändert haben kann. Dies wiederum führt dazu, dass der Schadensverdacht

gegeben ist und die Ware schon wegen dieses Verdachtes als nicht mehr verkehrsfähig und damit als Totalverlust angesehen werden kann. Ob die Ware sich tatsächlich physisch auf mikrobiologischer Ebene verändert hat oder nicht, kann dann dahinstehen, siehe z. B. eine Entscheidung des OLG Düsseldorf:

„Darüber hinaus gilt unter Berücksichtigung der Bestimmungen gemäß § 2 Abs. 4 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), wonach tiefgefrorene Lebensmittel nach dem ersten Einfrieren bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei –18 °C oder tiefer gehalten werden müssen, während des Versandes sind kurzfristige Schwankungen von höchstens 3 °C zulässig, dass die Ware bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften nicht mehr verkehrsfähig ist. Gerade aufgrund der lebensmittelrechtlichen Folgen und den möglichen Imageschaden, der eintreten würde, wenn ein Kaufmann lebensmittelrechtlich unzulässige Tiefkühlprodukte in den Verkehr bringt, ist von einer mangelnden Verkehrsfähigkeit von Tiefkühlgut auszugehen, wenn die Ware den lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht genügt. Die penible Handhabung der TLMV ist zur Abwehr erheblicher Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher unabdingbar [...]. Auf die Frage des mikrobiologischen Zustands der Ware kommt es damit nicht mehr an.“¹⁴⁸

Da es sich lediglich um einen Schadensverdacht handelt, wohnt der Situation die Möglichkeit inne, dass eine genaue Untersuchung zu dem Ergebnis führen kann, dass tatsächlich keine nachteilige Veränderung eingetreten ist.

175

Hinweis: Häufig wird eine solche Untersuchung jedoch derartige Kosten auslösen, dass es wirtschaftlich nicht sinnvoll ist, das Gut untersuchen zu lassen. In einem solchen Falle liegt ein wirtschaftlicher Total Schaden vor.

Sollte die Untersuchung der Ware zu Tage fördern, dass tatsächlich keine negative Veränderung eingetreten ist, dann hat die Ware wieder ihren vollständigen Wert erreicht; sie ist quasi repariert.

176

Hinweis: In einem solchen Fall sind die Untersuchungskosten unter dem Blickwinkel der Mängelbeseitigung erstattungsfähig.

¹⁴⁸ OLG Düsseldorf, 8.11.2017 – I-18 U 173/15, TranspR 2018, 197; vgl. auch OLG Frankfurt, 11.2.2022 – 13 U 358/19, TranspR 2022, 434.

- 177 Neben der Schadensvermutung führt die Unterbrechung der Kühlkette jedoch auch zu weiteren negativen Konsequenzen für den Wert des transportierten Gutes.
- 178 Tiefkühlware, die die zulässige Warentemperatur überschritten hat, darf nicht mehr als „Tiefkühlware“ in den Verkehr gebracht werden. Denn nach § 2 Abs. 4 und § 3 TLMV¹⁴⁹ ist für diese Etikettierung erforderlich, dass die Temperatur bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei minus 18°C oder tiefer gehalten wurde. Üblicherweise wird die Verpackung des Gutes dieses als Tiefkühlware bezeichnen, sodass wegen der Nichteinhaltung der Temperaturvorgaben die Produktbeschreibung nunmehr unzutreffend beziehungsweise irreführend (siehe Rn. 29 ff.) ist. Selbst wenn die Ware also weiterhin verkehrsfähig wäre, müsste sie entsprechend umetikettiert werden. Dieser Vorgang ist natürlich mit einem weiteren Zeitverlust und Kosten verbunden, die jeweils im Verhältnis zum (Rest-)Wert der Ware zu sehen sind.¹⁵⁰
- 179 Darüber hinaus hat die Nichteinhaltung der Kühlkette auch Auswirkungen auf das MHD des Gutes. Denn nach Art. 2 Abs. 2 Buchst. r) der Lebensmittelinformations-VO ist das MHD angegeben unter der Voraussetzung, dass das Lebensmittel „richtig“ aufbewahrt wird. Eine Temperaturüberschreitung (während des Transports) erfüllt diese Anforderung natürlich nicht. Folglich wird das auf der Ware angegebene MHD ungültig und müsste durch eine zutreffende Angabe ersetzt werden. Auch dies zieht Zeit- und Kostenaufwand mit sich, wirkt sich also auf den Wert der Ware aus, und stellt einen Schaden an der Ware dar.¹⁵¹

149 **„§2 Anforderungen an das Herstellen und Behandeln**

[...]

(4) Nach dem Tiefgefrieren muss die Temperatur bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei minus 18 Grad C oder tiefer gehalten werden. Von dieser Temperatur sind folgende Abweichungen nach oben zulässig:

- 1. beim Versand kurzfristige Schwankungen von höchstens 3 Grad C,*
- 2. beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühlgeräten des Einzelhandels im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren Abweichungen von höchstens 3 Grad C.*

Dem Verbraucher stehen Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich.

[...]

§3 Bezeichnungsschutz

Lebensmittel dürfen mit den Angaben „tiefgefroren“, „tiefgekühlt“, „Tiefkühlkost“ oder „gefrosten“ nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den Anforderungen des § 1 Abs. 1 Nr. 1 und des § 2 entsprechen.“

150 OLG Frankfurt, 11.2.2022 – 13 U 358/19, TranspR 2022, 434.

151 OLG Frankfurt, 11.2.2022 – 13 U 358/19, TranspR 2022, 434.

Exkurs: Einfluss der öffentlich-rechtlichen Vorschriften

Der Schadensverdacht und damit der Schaden kann sich aber auch aus Umständen, die nicht dem Zivilrecht oder Transportrecht zuzuordnen sind, ergeben. Auch die öffentlich-rechtlich gelagerten Gebiete der Lebensmittelsicherheit und der Lebensmittelüberwachung können zu einem solchen Schaden führen. 180

Das Konzept des Schadensverdachts findet sich auch im EU-Lebensmittelrecht; Art. 14 Abs. 6 BasisVO.¹⁵² Diese dort aufgestellte Vermutung („... ist davon auszugehen, dass ...“) ist widerlegbar. Notwendig dafür ist jedoch, dass sich bei einer eingehenden Prüfung kein Nachweis dafür findet, dass der Rest der Charge¹⁵³/des Postens¹⁵⁴/der Lieferung¹⁵⁵ nicht sicher ist.¹⁵⁶ Ausreichend für die Widerlegung des Verdachts ist also, dass sich keine Beanstandungen bei einer hinreichend großen Anzahl weiterer Proben finden. Es muss also nicht nachgewiesen werden, dass der Rest sicher ist. Die Zugehörigkeit zu diesen Kategorien kann sich im Laufe des Herstellungsprozesses oder des Handelsweges ändern. Werden in einem Kühlhaus verschiedene Kartons auf einer Palette gelagert, handelt es sich dadurch um (nur) einen Posten im Sinne des Art. 14 Abs. 6 BasisVO. Ob es sich um eine Charge mit jeweils denselben Herstellungsdaten oder -bedingungen handelt, ist irrelevant.¹⁵⁷ 181

Was unter einer eingehenden Prüfung im Sinne von Art. 14 Abs. 6 BasisVO zu verstehen ist, ist eine Frage des Einzelfalls hinsichtlich Art und Menge der Proben. Aus dem Vorsorgeprinzip folgt die Anforderung, dass mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit eine Nicht-Sicherheit 182

152 „Art. 14 Lebensmittelbasis-VO (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) – Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

[...]

(6) Gehört ein nicht sicheres Lebensmittel zu einer Charge, einem Posten oder einer Lieferung von Lebensmitteln der gleichen Klasse oder Beschreibung, so ist davon auszugehen, dass sämtliche Lebensmittel in dieser Charge, diesem Posten oder dieser Lieferung ebenfalls nicht sicher sind, es sei denn, bei einer eingehenden Prüfung wird kein Nachweis dafür gefunden, dass der Rest der Charge, des Postens oder der Lieferung nicht sicher ist. [...]“

Siehe zur Chargin-Vermutung auch oben Rn. 32.

153 Die Gesamtheit von Lebensmitteln, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt werden; *Purnhagen*, in: Sosnitzer/Meisterernst, Lebensmittelrecht, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14 Rn. 25.

154 Die Zusammenstellung von Lebensmitteln im Handel; *Purnhagen*, in: Sosnitzer/Meisterernst, Lebensmittelrecht, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14 Rn. 25.

155 Die Gesamtheit von Lebensmitteln, die für sich zu einem Abnehmer befördert wird; *Purnhagen*, in: Sosnitzer/Meisterernst, Lebensmittelrecht, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14 Rn. 25.

156 Vgl. *Meisterernst/Loginov*, ZLR 2024, 291, 294.

157 VG Münster, 25.1.2012 – 7 K 102/10, LMRR 2012, 2.

auszuschließen ist;¹⁵⁸ das Sächs. OVG forderte in einem Fall eine mindestens 95-prozentige Aussagesicherheit, dass keine Gesundheitsgefahr besteht.¹⁵⁹

183

Auch der Tatbestand des § 39 Abs. 2 Satz 1 1. Alt. LFGB¹⁶⁰ geht von der Möglichkeit eines Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften aus. Wie schon im allgemeinen Schadensrecht bedarf es konkreter tat-

158 Purnhagen, in: Sosnita/Meisterernst, Lebensmittelrecht, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14 Rn. 12.

159 Sächsisches OVG, 5.10.2023 – 3 B 168/23, ZLR 2024, 246, 267 f.: „Die zwingende Schlussfolgerung des Art. 14 Abs. 6 [Basis-VO] entfällt aber nur, wenn sich bei einer eingehenden Prüfung kein Nachweis dafür findet, dass der Rest der Charge nicht sicher ist. Was eine eingehende Prüfung im vorgenannten Sinn ist, wird dabei durch die Verordnung nicht ausdrücklich geregelt [... sondern] hängt vom Ausgangsbefund ab. Steht [...] eine gesundheitsschädliche Belastung des Lebensmittels im Raum, ist es zuvörderst Aufgabe der Wissenschaft, diejenigen Prüfungsmethoden zu benennen, deren Anwendung die sichere Schlussfolgerung zulässt, dass der Nachweis nicht gelingt, dass der Rest der Charge nicht sicher ist. Dabei ist die in Art. 14 Abs. 6 [Basis-VO] beschriebene eingehende Prüfung ihrem Wortlaut nach nicht auf eine stichprobenhafte Überprüfung der weiteren Bestandteile der Charge beschränkt, sondern hinsichtlich des anzuwendenden Prüfprogramms so offen formuliert, dass etwa auch eine Überprüfung des Herstellungsvorgangs in Betracht kommt. Jedenfalls indiziert das Wort „Nachweis“ schon nach dem allgemeinen Sprachgebrauch, dass es nicht ausreichend ist, die Vermutung zu erschüttern, sondern es muss vielmehr positiv – nach wissenschaftlichen Grundsätzen also mit mindestens 95-prozentiger Aussagesicherheit [...] – feststehen, dass vorliegend keine Gesundheitsgefahr besteht.“ Zumindest missverständlich ist allerdings die Formulierung des Gerichts, dass vom Lebensmittel-Unternehmer „positiv“ zu beweisen sei, dass keine Gesundheitsgefahr bestehe. Ausreichend ist es, dass keine Nachweise für die Unsicherheit gefunden werden; vgl. Meisterernst/Loginov, ZLR 2024, 291, 294.

160 „§ 39 LFGB – Maßnahmen der für die Überwachung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne von § 2 Absatz 6 Satz 1 Nummer 1 zuständigen Behörden [...]

(2) Unbeschadet des Artikels 137 Absatz 2 und 3 der Verordnung (EU) 2017/625 können die für die Überwachung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne von § 2 Absatz 6 Satz 1 Nummer 1 zuständigen Behörden zur Feststellung oder zur Ausräumung eines hinreichenden Verdachts eines Verstoßes

1. anordnen, dass derjenige, der ein in Absatz 1 genanntes Erzeugnis hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht hat oder dies beabsichtigt,

a) eine Prüfung durchführt oder durchführen lässt und das Ergebnis der Prüfung der zuständigen Behörde mitteilt und

b) der zuständigen Behörde den Eingang eines solchen Erzeugnisses anzeigt, wenn Grund zu der Annahme besteht, dass dieses Erzeugnis den Vorschriften nach Absatz 1 nicht entspricht, oder

2. vorübergehend verbieten, dass ein in Absatz 1 genanntes Erzeugnis in den Verkehr gebracht wird, bis das Ergebnis einer entnommenen Probe oder einer nach Nummer 1 angeordneten Prüfung vorliegt.“

sächlicher Anhaltspunkte, die die Vermutung, dass gegen Vorschriften im Anwendungsbereich des LFGB verstoßen wurde, stützen.¹⁶¹

Beiden Vorschriften ist also gemein, dass schon im Verdachtsfalle behördlicherseits Maßnahmen gegen die weitere wirtschaftliche Nutzung der Lebensmittel ergriffen werden können. Sobald eine solche Maßnahme ergriffen wird, sinkt der Wert des Lebensmittels. Es ist aber auch davon auszugehen, dass schon die Möglichkeit, dass behördlicherseits Maßnahmen ergriffen werden könnten, den wirtschaftlichen Wert der Ware mindert. Denn ein potenzieller Käufer dieser Ware würde nicht denselben Preis wie für eine verdachtsfreie Ware zahlen. Damit stellt schon die Gefahr des behördlichen Eingriffs einen Schaden im Sinne des Transportrechts dar.

184

Das Schadenskonzept der Wertminderung hat die Rechtsprechung auch auf Situationen angewandt, in welchen die Ware so verzögert ausgeliefert wurde, dass zwischen Anlieferung und Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ein geringerer Zeitabstand als vertraglich vereinbart bestand. Hier hatte der geschädigte Lebensmittelhändler argumentiert, dass es durch den verkürzten zeitlichen Abstand zwischen Anlieferung und Ablauf des MHD wirtschaftlich untragbar wäre, die Ware noch in den allgemeinen Warenfluss aufzunehmen.¹⁶²

185

Aus der wirtschaftlichen Sichtweise ist ebenso nachvollziehbar, dass eine Beschädigung der Verpackung eine Beschädigung des Gutes darstellt, wenn sie zu einer Wertminderung des Transportgutes führt.¹⁶³ Auch könnte das Entfernen einer Plombe zu einer Ersatzpflicht führen, wenn deren Unversehrtheit bei Anlieferung Teil der vertraglichen Vereinbarung war.¹⁶⁴

186

161 VG Würzburg, 28.1.2020 – W 8 E 19.1669, LMuR 2020, 279.

162 OLG Stuttgart, 27.11.2019 – 3 U 239/18, TranspR 2020, 344: „In der Gesamtschau war daher [...] aufgrund der vorliegend besonderen Umstände und der kurzen Vermarktungsmöglichkeit bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums unter Berücksichtigung der weiteren Transport-, Lebensmittelprüfungs-, Verpackungs- und Vermarktungskosten aus der maßgeblichen ex ante Sicht objektiv keine wirtschaftlich sinnvolle Möglichkeit zur Veräußerung der frischen Teigwaren mehr vorhanden, so dass die Versicherungsnehmerin nicht die Rücksendung der Ware zur Vorbereitung einer anderweitigen Veräußerung veranlassen musste, sondern der Verlust war bereits vor ihrer Weisung durch die endgültige Ablehnung der Warenannahme seitens der Empfängerin [...] eingetreten.“

163 BGH, 18.4.2013 – I ZR 66/12, TranspR 2014, 80.

164 BGH, 21.9.2017 – I ZR 47/16, TranspR 2018, 11: „Weisungen [...] sind verbindliche Anordnungen des zur Verfügung über das Gut berechtigten Absenders [...] oder Empfängers [...], die der Konkretisierung der vom Frachtführer im Beförderungsvertrag übernommenen Pflichten dienen und die die Art und Weise der Beförderung und der Ablieferung des Gutes [...] sowie die im Zusammenhang mit der Beförderung stehenden Nebentätigkeiten wie etwa die Verzollung, die Nachnahme, die Verwiegung,

- 187 Ist für einen Transportvorgang die Einhaltung von Vorgaben zur Guten Herstellungspraxis (Good Manufacturing Practice, GMP) vereinbart, führt eine Verletzung dieser Vereinbarung zu einer Minderung des Warenwerts. Wird beispielsweise für den Umschlag nicht zertifiziertes Umschlagsgerät genutzt, so kann hier durch nicht nur das direkt mit dem Umschlagsgerät in Kontakt kommende Gut, sondern auch das sonstige Gut in Mitleidenschaft gezogen werden. So hat das Schifffahrtsobergericht Karlsruhe entschieden, dass nicht nur das mit einem nicht zertifizierten Bagger entladene Tierfutter, sondern auch das in den Laderäumen des Schiffs verbleibende Tierfutter seine GMP-Qualität verlor und damit beschädigt war.¹⁶⁵

Hinweis: Selbst wenn das transportierte Gut wertlos geworden sein sollte, besteht das Verfügungsrecht des Berechtigten (Eigentümers) fort.¹⁶⁶

7. Wert- und summenmäßige Beschränkung

a) Wertmäßige Haftungsbeschränkung

- 188 § 429 HGB enthält die grundsätzliche Beschränkung der Haftung des Frachtführers auf Wertersatz. Das bedeutet, dass der Frachtführer anstelle der im allgemeinen Schadensersatzrecht vorgesehenen Naturalrestitution (§ 249 BGB) nur den Wert des verlorenen oder beschädigten Gutes zu ersetzen hat.

die Überprüfung und die Kühlung des Gutes betreffen [...]. Damit kann auch die Anordnung, das Gut bis zum Empfänger in einem verplombten Behältnis zu befördern, Gegenstand einer solchen Weisung sein.

Eine Weisung muss nicht ausdrücklich erteilt werden. Sie kann auch konkludent erfolgen [...]. [...] Wo die Grenze des Weisungsrechts verläuft und in welchen Fällen eine einverständliche Vertragsänderung zwischen den Parteien vereinbart werden muss, weil der abgeschlossene Frachtvertrag in seinem Kern geändert oder seine Natur betroffen ist, braucht im Streitfall nicht entschieden zu werden. Diese Grenze ist regelmäßig bei der Anbringung einer Plombe nicht überschritten.“

- 165 Schifffahrtsobergericht Karlsruhe, 19.5.2011 – 22 U 3/10 BSch, TranspR 2011, 238: „Bei Verwendung eines nicht zertifizierten Umschlagsgeräts hat nicht nur die damit tatsächlich umgeschlagene Ware die GMP-Qualität eingebüßt, sondern in gleicher Weise auch die gesamte nicht umgeschlagene Ware, die sich noch im ursprünglichen Transportmittel befand. Dies gilt in besonderem Maße dann, wenn der aus dem ursprünglichen Transportmittel mit dem nicht zertifizierten Umschlagsgerät entfernte Ladungsteil wie hier über 16 % der Gesamtladung ausmachte, was zwangsläufig einen großflächigen Kontakt auch der im ursprünglichen Transportmittel verbleibenden Ware mit dem Umschlagsgerät zur Folge hatte.“

- 166 OLG Zweibrücken, Urte. v. 20.7.2022 – 1 OLG 2 Ss 7/22, TranspR 2023, 489.

Hinweis: Die Auswirkungen dieser Haftungsbeschränkung können weitreichend sein: Wirtschaftliche Folgeschäden (z. B. entgangener Gewinn, Vertragsstrafen) werden nicht ersetzt.

Der Geschädigte kann also nur den objektiven Wert des beförderten Gutes und nicht den aus diesem „Objektverlust“ folgenden, individuellen Schaden ersetzt verlangen. Der Grundsatz des Wertersatzes gilt unabhängig davon, ob das Gut verloren gegangen oder beschädigt worden ist (§ 429 Abs. 2 HGB). 189

Hinweis: Eine Ausnahme von dieser Beschränkung gilt nur dann, wenn der Schaden durch ein qualifiziertes Verschulden des Frachtführers herbeigeführt worden ist (siehe Rn. 220 ff.).

Diese Haftungsbeschränkung wird wirtschaftlich damit begründet, dass der Frachtführer nur mit den Beförderungsrisiken, nicht aber mit für ihn unkalulierbaren Schadensrisiken aus der Sphäre des Verkäufers/Absenders oder des Käufers/Empfängers belastet werden soll. Er soll das transportbedingte Schadensrisiko grundsätzlich nur in Höhe des Schadens am transportierten Gut selbst tragen, während Schadensrisiken aus den besonderen Interessen der Wirtschaft an der Güterbewegung nicht auf ihn verlagert werden sollen. Anders ausgedrückt: Von den Gewinnmargen der Verkäufer/Käufer profitiert der Frachtführer nicht, warum sollte er dann hierfür haften? Deshalb kann sich die Fracht (und die Versicherungsdeckung!) an Durchschnittssätzen für Gut und Beförderungstrecke orientieren, ohne dass Art und Umfang von theoretischen Folgeschäden groß ins Gewicht fallen. 190

Nach § 429 Abs. 1 HGB ist für die Bestimmung des Haftungsumfanges auf den Wert des Gutes am Ort und zur Zeit der Übernahme zur Beförderung abzustellen; dieser bestimmt sich in der Regel nach dem Marktpreis (§ 429 Abs. 3 HGB). Dabei ist insbesondere auf die Verhältnisse des Teilmarktes und der Handelsstufe (Groß- oder Einzelhandel) abzustellen, auf der das Gut bezogen wurde. 191

Hinweis: Unerheblich ist, zu welchem Preis der Käufer/Empfänger die Ware an seinen (End-)Kunden hätte verkaufen können; entscheidend ist der Marktpreis auf der Ebene Verkäufer/Absender – Käufer/Empfänger.¹⁶⁷

Zunächst ist zu klären, ob das gesamte Gut, oder nur ein Teil von dem Verlust oder der Beschädigung betroffen ist. Logischerweise ist, wenn das eine, 192

¹⁶⁷ Vgl. die Ausgangslage Rn. 14 f.

einzelnen versandten Stück oder alle Stücke einer Sendung verloren gehen, für die Berechnung der Haftung der Wert dieses Stückes oder der gesamten Sendung zugrunde zu legen.

- 193** Wenn von einer aus mehreren Stücken bestehenden Sendung nur einzelne Stücke verloren gehen (z. B. 200 von 20.000 Konserven), ist grundsätzlich nur der Wert der verloren gegangenen Stücke (200 Konserven) zu berücksichtigen, da die restliche Ware (19.800 Konserven) wie geplant verkauft/verarbeitet werden kann. Allerdings können die anderen, ordnungsgemäß gelieferten Teile durch den Teilverlust der Sendung einen Wertverlust erleiden, wenn sie mit dem verlorenen Teil eine wirtschaftliche Einheit bilden (z. B. eine Maschine, die aus einem Förderband und einem Greifarm besteht, ist nicht verwendbar, wenn nur das Förderband ankommt. In diesem Fall ist die gesamte Maschine durch den Teilverlust nutzlos und entwertet). Ob die gesamte Sendung (oder einzelne andere Teile der Sendung) durch den Teilverlust entwertet wurde, muss aus wirtschaftlicher Sicht im Einzelfall beurteilt werden.¹⁶⁸ Bei Lebensmitteln wird ein Teilverlust in der Regel keine Auswirkungen auf die anderen Teile haben.
- 194** In einem zweiten Schritt ist der Marktpreis des Gutes am Ort und zur Zeit der Übernahme durch den Frachtführer zu ermitteln (§ 429 Abs. 3 Satz 1 HGB). Es kommt also nicht darauf an, was das Gut am Bestimmungsort zur Zeit der Ablieferung gekostet hätte (z. B. Olivenöl am 1.10. in Thrap-sano und nicht am 7.10. in Köln); Wertsteigerungen während oder durch den Transport bleiben also außer Betracht. Der Marktpreis ist der Verkehrswert, d. h. der Preis, den eine Ware gleicher Art und Güte ohne Rücksicht auf die besonderen Verhältnisse des Einzelfalles bei einem Verkauf erzielt. Es kommt also auf den objektiven Wert an, nicht darauf, ob der individuell ausgehandelte Preis für das verkaufte Gut besonders gut oder schlecht war. Ist das Gut unmittelbar vor der Übernahme zur Beförderung verkauft worden, so wird vermutet, dass der in der Rechnung des Verkäufers ausgewiesene Kaufpreis (gegebenenfalls abzüglich der darin enthaltenen Beförderungskosten) der Marktpreis ist (§ 439 Abs. 3 Satz 2 HGB).
- 195** Ist das Gut nicht verloren, sondern nur beschädigt worden, so ist dessen Restwert schadensmindernd zu berücksichtigen. Bei dessen Wertermittlung am Übernahmeort ist dann zu fragen, was ein Käufer hätte zahlen müssen, wenn er das Gut in beschädigtem Zustand erworben hätte. Im Fall der Beschädigung gilt die widerlegliche Vermutung, dass die Kosten für die Schadensminderung und -behebung dem Unterschiedsbetrag zwischen dem Wert des beschädigten und demjenigen des unbeschädigten Gutes entsprechen (§ 429 Abs. 2 HGB).

¹⁶⁸ Herber/Harm, in: MüKo-HGB, § 429 Rn. 10.

Hinweis: Bei Verlust oder Beschädigung des Gutes hat der Frachtführer neben dem eben beschriebenen Wertersatz auch die Kosten der Feststellung des Schadens zu tragen (§ 430 HGB). Hierzu können gehören Sachverständige, Reise-/Transportkosten.

b) Summenmäßige Haftungsbeschränkung

Die vom Frachtführer zu leistende Entschädigung ist im Falle des Verlusts oder der Beschädigung auf 8,33 Rechnungseinheiten für jedes Kilogramm des Rohgewichts der Sendung summenmäßig begrenzt (§ 431 Abs. 1 und 4 HGB). Bei diesen „Rechnungseinheiten“ handelt es sich um die sogenannten Sonderziehungsrechte (SZR, English: Special Drawing Rights, SDR). Die SZR wurden vom Internationalen Währungsfonds Ende der 1960er als Reservemedium geschaffen, um die offiziellen Reserven seiner Mitgliedsländer zu ergänzen. Das SZR selbst ist keine Währung, sondern setzt sich aus einem Korb von Währungen (US-Dollar, Euro, chinesischer Yuan, japanischer Yen und britisches Pfund) zusammen. Daher ist der Wert des SZR vom Schicksal der Einzelwährung teils entkoppelt und somit relativ wertstabil. 196

Hinweis: Das SZR ist Bezugspunkt aller (aus deutscher Sicht) relevanten transportrechtlichen Konventionen und hat daher auch Einzug in das nationale Transportrecht gehalten.

1 SZR entspricht ungefähr 1,20 EUR¹⁶⁹. Dies hat die angenehme Folge, dass sich die auf 8,33 SZR/kg beschränkte Haftung des Frachtführers „über den Daumen“ in 10 EUR/kg umrechnen lässt.¹⁷⁰ Es lässt sich also einfach feststellen, ob die Durchbrechung der Haftungsbegrenzung angestrebt werden muss, um den vollen Schaden ersetzt zu verlangen, oder ob die einfache Geltendmachung des Schadensersatzanspruches ausreicht. 197

In den Situationen, in denen die beschränkte Haftung ausreicht, um den vollen Warenwert zu ersetzen, ist aus Sicht des Absenders beziehungsweise des Empfängers nach der Geltendmachung des Ersatzanspruches lediglich abzuwarten, ob es dem Frachtführer gelingt, der Haftung zu entgehen. Sollte jedoch der Wert der verloren gegangenen oder beschädigten Güter über der Grenze von 10 EUR/kg liegen, wäre es am Absender beziehungsweise Emp- 198

¹⁶⁹ Aktueller Wert des SZR in USD https://www.imf.org/external/np/fin/data/rms_sdrv.aspx SZR in anderen Währungen https://www.imf.org/external/np/fin/data/rms_mth.aspx?reportType=CVSDR (zuletzt abgerufen am 28.10.2024).

¹⁷⁰ 8,33 SZR x 1,2 EUR/SZR = 9,996 EUR.

fänger, den Nachweis dafür zu führen, dass sich der Frachtführer nicht auf die Haftungsbegrenzung berufen kann (siehe Rn. 220 ff.).

- 199** Hinsichtlich der summenmäßigen Haftungsbeschränkung ist auf das so genannte Rohgewicht der transportierten Güter abzustellen. Das Rohgewicht beinhaltet die Verpackung. In den (seltenen) Fällen, dass die Güter in einer wiederverwertbaren Verpackung transportiert werden und die Verpackung als solche unbeschädigt ist, ist das Gewicht der Verpackung hinsichtlich des zu ersetzenden Schadens herauszurechnen.¹⁷¹
- 200** § 432 HGB bestimmt, dass zusätzlich die Fracht, öffentliche Abgaben und sonstige Kosten aus Anlass der Beförderung des Gutes zu erstatten sind. Unter den Begriff der „sonstigen Kosten“ fallen nur solche, die im Zusammenhang mit dem Transport anfielen; schadensbedingte Kosten fallen nicht darunter.
- 201** Der Frachtführer hat weitere Vermögensschäden nicht zu ersetzen (§ 432 Satz 2 HGB).

8. Spezielle Haftungsregelungen

- 202** Neben der Haftung für Verlust oder Beschädigung des Gutes hält das Transportrecht noch spezielle Haftungsregelungen für Schäden an oder Fehlgebrauch von Begleitpapieren, der Nichtbeachtung von Sperrvermerken, der Nichteinziehung einer Nachnahme sowie der Lieferfristüberschreitung bereit.

a) Schäden an oder Fehlgebrauch von Begleitpapieren

- 203** Nach § 413 Abs. 1 HGB ist der Absender verpflichtet, dem Frachtführer alle zur Transportdurchführung notwendigen Dokumente zu übergeben. Die Vorschrift des § 413 Abs. 2 HGB gewährt für den Fall der Beschädigung, des Verlustes und der unrichtigen Verwendung dieser Dokumente einen Ersatzanspruch. „Unrichtige Verwendung“ meint jeden pflichtwidrigen Umgang mit den Frachtdokumenten.¹⁷²
- 204** Hinsichtlich der Begleitpapiere ist auch innerhalb der EU zu beachten, dass der Grenzübertritt teilweise mit Formalitäten verbunden ist, deren Einhaltung zur Vermeidung negativer Konsequenzen erforderlich ist. Namentlich das Prinzip der Verbrauchssteuern ist innerhalb der EU nicht durchgängig vereinheitlicht. Verbrauchssteuern (engl. excise duties) fallen beispielsweise bei der nicht angemeldeten Durchfuhr von Kaffee durch Deutschland an.¹⁷³

¹⁷¹ BGH, 11.10.2018 – I ZR 18/18, TranspR 2019, 18.

¹⁷² Thume, in: MüKo-HGB, § 413 Rn. 12.

¹⁷³ Vgl. OGH, 30.11.2016 – 7 Ob 181/16t, TranspR 2017, 258 (mit Anm. Eckardt).

Nutzt der Frachtführer die ihm zu diesem Zweck übergebenen Unterlagen nicht (richtig), kann er nach § 413 Abs. 2 HGB haften.

Zu ersetzen hat er dann jeden Schaden im Sinne des § 249 BGB, der durch den Verlust, die Beschädigung oder die unrichtige Verwendung der Begleitpapiere entstanden ist; also auch z. B. den entgangenen Gewinn des Empfängers. Die Schadensersatzpflicht ist jedoch nach § 413 Abs. 2 Satz 2 HGB auf den Betrag begrenzt, der bei Verlust des Gutes zu zahlen wäre; er richtet sich also nach den §§ 429, 431 HGB (siehe Rn. 196 ff.). 205

Hinweis: Auch diese Haftungsbegrenzung bleibt im Falle des qualifizierten Verschuldens nach § 435 HGB (siehe Rn. 220) außer Betracht.

b) Nichtbeachtung von Sperrvermerken

Wie in Rn. 397 dargestellt wird, kann der Frachtbrief mit einem sogenannten „Sperrvermerk“ versehen werden. Ein solcher Sperrvermerk führt dazu, dass Weisungen nur ausgeführt werden dürfen, wenn der Weisungserteilende die Absenderausfertigung des Frachtbriefs vorlegen kann. Die Regelung dient dazu, das Abhandenkommen des transportierten Gutes durch Weisungen unberechtigter Personen zu verhindern. Dementsprechend haftet der Frachtführer, wenn er entgegen dem Sperrvermerk Weisungen ausführt, die ohne Vorlage der Absenderausfertigung gegeben werden (§ 418 Abs. 6 HGB). Diese verschuldensunabhängige Haftung¹⁷⁴ ist auf den Betrag begrenzt, der bei Verlust des Gutes zu zahlen wäre. 206

c) Nichteinziehung einer Nachnahme

Ist mit dem Frachtführer eine Nachnahmeabrede geschlossen (und er dementsprechend nur zur Übergabe des Gutes gegen Zahlung der Nachnahme berechtigt), so haftet der Frachtführer verschuldensunabhängig,¹⁷⁵ wenn er die Güter ohne (vollständige) Einziehung des Geldes herausgibt (§ 422 Abs. 3 HGB). Der Umfang des zu leistenden Ersatzes bestimmt sich nach § 249 BGB und schließt damit Folgeschäden ein. Allerdings ist der zu leistende Ersatz beschränkt auf den Betrag der Nachnahme; es sei denn es läge ein Fall des qualifizierten Verschuldens im Sinne des § 435 HGB vor. 207

¹⁷⁴ Thume, in: MüKo-HGB, § 418 Rn. 42.

¹⁷⁵ Thume, in: MüKo-HGB, § 422 Rn. 19.

d) Lieferfristüberschreitung

- 208** Wie dargestellt, ist der Frachtführer verpflichtet, die Güter innerhalb der Lieferfrist dem Empfänger auszuhändigen (siehe Rn. 289). Geschieht dies nicht, haftet der Frachtführer – allerdings nur beschränkt nach § 431 Abs. 3 HGB. Er hat alle Schäden im Sinne des § 249 BGB zu ersetzen, allerdings begrenzt auf maximal den dreifachen Betrag des Beförderungsentgeltes (Fracht).
- 209** Das Transportrecht erhält in § 424 Abs. 1 HGB eine Spezialnorm für gravierende Lieferverzögerungen bereit. Der Absender beziehungsweise der Empfänger kann das transportierte Gut als verloren betrachten, wenn es nicht innerhalb eines bestimmten zusätzlichen Zeitraums abgeliefert wird. Dieser zusätzliche Zeitraum soll es dem Frachtführer ermöglichen, die Ware doch noch aufzufinden, beispielsweise bei einer Durchsuchung des Umschlagsortes, und auszuliefern.
- 210** Der zusätzliche Zeitraum wird in § 424 Abs. 1 HGB mit einer Dauer von mindestens 20 Tagen festgelegt. Sollte allerdings die vereinbarte oder zu erwartende Lieferfrist länger als 20 Tage sein, so gilt diese Lieferfrist als Zusatzzeitraum.
- 211** **Beispiel:** Beträgt die (vereinbarte) Lieferfrist drei Tage, beläuft sich Lieferfrist plus Zusatzfrist auf $(3 + 20 =)$ 23 Tage. Beträgt die Lieferfrist 30 Tage, dann beläuft sich Lieferfrist plus Zusatzzeitraum auf $(30 + 30 =)$ 60 Tage.

Hinweis: Die Länge des Zusatzzeitraumes steigt für die Fälle des grenzüberschreitenden Transports auf mindestens 30 Tage an.

- 212** Das Verstreichen von Lieferfrist plus Zusatzfrist erlaubt es dem Berechtigten (je nach Sachlage der Empfänger oder der Absender), die Ware als verloren gegangen zu betrachten und dementsprechend vom Frachtführer Schadensersatz wegen des Verlusts der Güter zu verlangen.
- 213** Da der zu erlangende Schadensersatz wertmäßig begrenzt ist (siehe Rn. 196 ff.), kann es für den Berechtigten durchaus von Interesse sein, die später noch aufgefundene Ware dennoch zu erhalten. Daher erlaubt § 424 Abs. 2 HGB es dem Anspruchsberechtigten vom Frachtführer zu verlangen, über das Wiederauffinden des Gutes informiert zu werden.
- 214** Hieran knüpft § 424 Abs. 3 HGB die Möglichkeit des Anspruchsberechtigten, innerhalb eines Monats nach Benachrichtigung über das Wiederauffinden des Gutes, dessen Herausgabe zu verlangen. Daher ist es dem Berechtigten möglich, zunächst Schadensersatz wegen des Verlusts des Gutes und gegebenenfalls später doch noch dessen Herausgabe zu erreichen. In einer solchen Situation wäre der Berechtigte jedoch unverhältnismäßig bereichert:

zum einen hat er den Wert des Gutes (zum Teil) ersetzt bekommen und zum anderen ist ihm das Gut ausgeliefert worden. Um diese unfaire Bereicherung auszugleichen, sieht § 424 Abs. 3 HGB vor, dass die Herausgabe des Gutes Zug um Zug gegen die Rückerstattung der Ersatzzahlung erfolgt. Gleichzeitig verbleiben die erstatteten Kosten beim Anspruchsberechtigten und ein Schadensersatzanspruch wird ebenfalls nicht hierdurch ausgeschlossen.

Für den Fall, dass der Verfügungsberechtigte zwar über das Wiederauffinden des Gutes informiert wird, dieses dann jedoch nicht herausverlangt, erlaubt § 424 Abs. 4 HGB dem Frachtführer über das Gut frei zu verfügen. Dies erscheint wirtschaftlich angemessen, denn er hat bereits den (teilweisen) Wert des Gutes gegenüber dem Berechtigten gutgebracht. Es ist nun dem Frachtführer zu erlauben, diesen wirtschaftlichen Schaden durch Verwertung des Gutes abzumildern. 215

9. Schadensbeiträge des Absenders oder Empfängers

Die Haftung des Frachtführers wird gemindert, wenn bei der Entstehung des Schadens ein Verhalten des Absenders oder des Empfängers oder ein besonderer Mangel des Gutes mitgewirkt hat (§ 425 Abs. 2 HGB). Zu denken ist hier beispielsweise an Situationen, in denen der Absender Informationen über das Gut falsch weitergegeben hat. Bis zu welchem Anteil diese Minderung geht, ist eine Abwägungsfrage des Einzelfalls. 216

10. Haftungsausschlussgründe

In besonderen Situationen ist der Frachtführer von der Haftung sogar vollständig befreit (§ 427 HGB). Der allgemeine Haftungsausschlussgrund des § 426 HGB ist bereits oben (siehe Rn. 167) behandelt worden. Neben diesem nennt § 427 HGB abschließend folgende spezielle Gründe, die die Haftung des Frachtführers ausschließen soweit der Verlust, die Beschädigung oder die Überschreitung der Lieferfrist auf eine der folgenden Gefahren zurückzuführen ist: 217

1. vereinbarte oder der Übung entsprechende Verwendung von offenen, nicht mit Planen gedeckten Fahrzeugen oder Verladung auf Deck;
2. ungenügende Verpackung durch den Absender;
3. Behandeln, Verladen oder Entladen des Gutes durch den Absender oder den Empfänger;
4. natürliche Beschaffenheit des Gutes, die besonders leicht zu Schäden, insbesondere durch Bruch, Rost, inneren Verderb, Austrocknen, Auslaufen, normalen Schwund führt;

5. ungenügende Kennzeichnung der Frachtstücke durch den Absender;

6. Beförderung lebender Tiere.

- 218** Ins Auge fällt, neben den dem Pflichtenkreis des Absenders zuzurechnenden Aspekten, die Nr. 4: Die Formulierung „insbesondere“ zeigt, dass die Aufzählung der zu einer besonderen Schadensanfälligkeit der Ware führenden Eigenschaften nicht abschließend ist; hierzu zählt auch der Befall mit Schädlingen¹⁷⁶. Bei Lebensmitteln also eine naheliegende Möglichkeit des Frachtführers, der Haftung zu entgehen. Zugunsten des Frachtführers wird sogar vermutet (§ 427 Abs. 2 HGB), dass der Schaden aus einer diesem Haftungsausschluss unterfallenden Gefahren entstanden ist – vorausgesetzt der Schaden konnte nach den Umständen des Falls aus einer der in Abs. 1 bezeichneten Gefahren entstehen.
- 219** Eine besondere Relevanz entfaltet daher § 427 Abs. 4 HGB. Denn nach dieser Vorschrift kann sich der Frachtführer nur auf die Ausnahme nach Abs. 1 Nr. 4 berufen, wenn er alle ihm nach den Umständen obliegenden Maßnahmen, insbesondere hinsichtlich der Auswahl, Instandhaltung und Verwendung besonderer Einrichtungen (insb. des Fahrzeugs), getroffen und besondere Weisungen beachtet hat. Voraussetzung für diese Einschränkung ist jedoch, dass der Frachtführer nach dem Frachtvertrag verpflichtet war, das Gut gegen die Einwirkung von Hitze, Kälte, Temperaturschwankungen, Luftfeuchtigkeit, Erschütterungen oder ähnlichen Einflüssen besonders zu schützen. Es ist also dem Absender dringend anzuraten, lebensmittelspezifische Schutzpflichten in den Frachtvertrag aufzunehmen. Ohne eine entsprechende Klausel droht sonst die Gefahr, dass sich der Frachtführer über § 427 Abs. 1 Nr. 4 HGB aus der Haftung befreien kann.

11. Haftungsdurchbrechung

- 220** Quasi das Gegenstück zu den soeben behandelten Haftungsausschlussgründen stellt die Haftungsdurchbrechung dar: Die gesetzlichen oder vertraglich vereinbarten Haftungsbefreiungen und -begrenzungen gelten nicht, wenn der Schaden auf eine Handlung oder Unterlassung zurückzuführen ist, die der Frachtführer oder seine Hilfspersonen vorsätzlich oder leichtfertig und in dem Bewusstsein, dass ein Schaden mit Wahrscheinlichkeit eintreten werde, begangen hat (§ 435 HGB).
- 221** Die Leichtfertigkeit des Frachtführers muss in ihrer Schwere über eine grobe Fahrlässigkeit hinausgehen.¹⁷⁷ Die Leichtfertigkeit setzt einen besonders

¹⁷⁶ LG Aschaffenburg, 1.12.2015 – 2 HKO 65/14, TranspR 2017, 121 (Rattenbefall bei Sojaschrot); OLG Oldenburg, 23.7.2008 – 9 U 36/08, juris (Rattenbefall bei Roggen).

¹⁷⁷ BGH, Urt. v. 11.11.2004 – I ZR 120/02, TranspR 2006, 161.

schweren Pflichtverstoß voraus, bei dem sich der Frachtführer oder seine „Leute“ in krasser Weise über die Sicherheitsinteressen des Vertragspartners hinwegsetzen.¹⁷⁸ Das Bewusstsein von der Wahrscheinlichkeit des Schadenseintritts ist eine sich dem Handelnden aus seinem leichtfertigen Verhalten aufdrängende Erkenntnis, es werde wahrscheinlich ein Schaden entstehen. Eine solche Erkenntnis als innere Tatsache ist nach der Rechtsprechung des BGH erst dann anzunehmen, wenn das leichtfertige Verhalten nach seinem Inhalt und nach den Umständen, unter denen es aufgetreten ist, diese Folgerung rechtfertigt.¹⁷⁹

Der Anspruchsteller muss also nicht nachweisen, was sich genau in den 222 Köpfen der handelnden Personen abgespielt hat. Es genügt, dass er Vorgänge aufzeigt, die ein so pflichtwidriges Verhalten darstellen, dass den handelnden Personen klar vor Augen stehen musste, dass diese Vorgehensweise zu einem Schaden führt, beziehungsweise den Schadenseintritt nahelegt.

Damit sollte es eigentlich selten sein, dass es dem Anspruchsteller gelingt, 223 eine Haftungsdurchbrechung herbeizuführen.

Dem anspruchstellenden Absender beziehungsweise Empfänger kommt in 224 dieser Situation allerdings ein Institut des deutschen Prozessrechts zur Hilfe, das die Juristen „sekundäre Darlegungslast“ nennen. Die sekundäre Darlegungslast ist ein Instrument, das nicht nur auf transportrechtliche Fallgestaltungen Anwendung findet. Sie greift vielmehr in sämtlichen Situationen, in denen die eigentlich beweisbelastete Partei ohne eigenes Verschulden nicht in der Lage ist, zu den tatsächlichen Vorgängen dem Gericht gegenüber Auskunft zu geben, während der Gegner die der anderen Partei fehlenden Informationen ohne größeren Aufwand beisteuern könnte.

Ein klassisches Beispiel ist hierbei der Arzthaftungsprozess. Der Patient, der 225 nach einer Operation aus der Narkose erwacht, kann im Falle eines Kunstfehlers praktisch nichts dazu vor Gericht vortragen, welcher Arzt wann, wie,

178 BGH, Urt. v. 11.11.2004 – I ZR 120/02, TranspR 2006, 161.

179 BGH, Urt. v. 11.11.2004 – I ZR 120/02, TranspR 2006, 161: „Die in § 435 HGB für den Wegfall der Haftungsbegrenzungen bei nicht vorsätzlichem Verhalten geforderte Leichtfertigkeit setzt einen besonders schweren Pflichtverstoß voraus, bei dem sich der Frachtführer oder seine „Leute“ in krasser Weise über die Sicherheitsinteressen der Vertragspartner hinwegsetzen [...]. Das subjektive Erfordernis des Bewußtseins von der Wahrscheinlichkeit des Schadenseintritts ist eine sich dem Handelnden aus seinem leichtfertigen Verhalten aufdrängende Erkenntnis, es werde wahrscheinlich ein Schaden entstehen. Dabei reicht die Erfüllung des Tatbestandsmerkmals der Leichtfertigkeit für sich allein allerdings nicht aus, um auf das Bewußtsein von der Wahrscheinlichkeit des Schadenseintritts schließen zu können. Eine solche Erkenntnis als innere Tatsache ist vielmehr erst dann anzunehmen, wenn das leichtfertige Verhalten nach seinem Inhalt und nach den Umständen, unter denen es aufgetreten ist, diese Folgerung rechtfertigt [...].“

was falsch gemacht hat. Ohne die sekundäre Darlegungslast könnte also der Patient kaum erfolgreich Ansprüche gegen die behandelnden Personen geltend machen. Die Ärzte und das Hilfspersonal wiederum haben die entsprechenden Informationen und Aufzeichnungen ohne Weiteres vorliegen. Durch die sekundäre Darlegungslast wird dem Patienten aus seiner misslichen Situation geholfen, indem die Behandler vom Gericht aufgefordert werden können, die entsprechenden Informationen vorzutragen. Mit den so beschafften Informationen kann dann der Patient seine Ansprüche untermauern.

- 226 Das prozessuale Instrument der sekundären Darlegungslast findet auch im Transportrecht Anwendung. Hier wird der Absender oder Empfänger üblicherweise nichts dazu sagen können, wer, wann, wie mit dem zu transportierenden Gut umgegangen ist. Gelingt es dem Anspruchsteller, Tatsachen vorzutragen, die nahelegen oder es zumindest möglich erscheinen lassen, dass der Verlust oder die Beschädigung auf ein leichtfertiges oder vorsätzliches Verhalten des Frachtführers zurückzuführen ist, obliegt es dem Frachtführer, spezifisch zu den Maßnahmen vorzutragen, die ergriffen wurden, um den Schaden zu verhindern. Die Rechtsprechung tendiert dazu, dem Frachtführer sehr weitgehende Informationspflichten aufzuerlegen.¹⁸⁰

180 Ein Beispiel für die Voraussetzungen und Reichweite der sekundären Darlegungslast bietet die Entscheidung des BGH vom 18.12.2008, I ZR 128/06, TranspR 2009, 134: „Die [...] Darlegungs- und Beweislast kann [...] jedoch dadurch gemildert werden, dass der Frachtführer angesichts des unterschiedlichen Informationsstands der Vertragsparteien nach Treu und Glauben gehalten ist, soweit möglich und zumutbar; zu den näheren Umständen des Schadensfalls eingehend vorzutragen. Eine solche sekundäre Darlegungslast der Bekl. ist zu bejahen, wenn der Klagevortrag nach den Umständen des Falls ein qualifiziertes Verschulden mit gewisser Wahrscheinlichkeit nahelegt oder sich Anhaltspunkte für ein solches Verschulden aus dem unstreitigen Sachverhalt ergeben [...]. Insbesondere hat der Frachtführer dann substantiiert darzulegen, welche Sorgfalt er konkret aufgewendet hat.

[...] Ferner hat die Bekl. vorgetragen, dass das Gelände, von dem der Container entwendet worden sei, mit einem hohen Stacheldrahtzaun umgeben, durch ein Gittertor gesichert und videoüberwacht gewesen sei. Das Gelände sei während der Nacht von Wachpersonal kontrolliert worden; der Fahrer habe seine Schlüssel für den entwendeten Lkw im Büro abgelegt. [...]

Es ist insbesondere offengeblieben, ob und auf welche Weise (etwa durch eine Wegfahrsperre) das entwendete Transportfahrzeug gegen Diebstahl gesichert war; ob das Gittertor zum Gelände, auf dem der beladene Lkw abgestellt war, aufgeschlossen oder aufgebrochen wurde, weshalb gerade die Aufzeichnung der eigentlichen Entwendung durch die Videoanlage unterblieben ist, wie oft und in welchen Zeitabständen das Gelände von Wachpersonal kontrolliert wurde, worauf sich die Bewachung erstreckt und ob der Wachdienst seinerseits in Bezug auf die Einhaltung der Überwachungspflichten kontrolliert wird. [...]

Ebenso fehlen Angaben dazu, ob es vor dem streitgegenständlichen Schadensfall bereits zu Diebstählen von beladenen Transportfahrzeugen gekommen war und was die

Ist der Frachtführer in dieser Situation nicht in der Lage, die erforderlichen Informationen beizubringen, wird die Behauptung des Anspruchsteller hinsichtlich des qualifizierten Verschuldens als zutreffend unterstellt. Als Folge hiervon wird der Frachtführer sich nicht auf die Haftungsbegrenzung berufen können. 227

Hinweis: Hat der Frachtführer seinerseits den Transport nicht selbst ausgeführt, sondern ihn untervergeben, so hat er die erforderlichen Informationen vom Unterfrachtführer beziehungsweise dem ausführenden Frachtführer zu besorgen, was eine zusätzliche Hürde darstellt.

Im Ergebnis führt die sekundäre Darlegungslast dazu, dass die an sich schwer zu beweisenden Voraussetzungen für eine Haftungsdurchbrechung nach § 435 HGB vor Gericht häufig als erfüllt angesehen werden. 228

12. Verjährung

Anders als nach den allgemeinen Vorschriften des BGB verjähren Ansprüche aus Transportverträgen innerhalb eines Jahres nach Ablieferung (§ 439 Abs. 1 Satz 1 HGB). Nur im Falle des qualifizierten Verschuldens im Sinne des § 435 HGB beträgt die Verjährungsfrist drei Jahre (§ 439 Abs. 1 Satz 2 HGB). Die Verjährungsfrist ist aber in beiden Fällen taggenau zu berechnen, sodass die vereinfachte Vorschrift des § 199 BGB, die einen Beginn der Verjährungsfrist zum 31. Dezember festschreibt, nicht greift (§ 439 Abs. 2 HGB). 229

Als Besonderheit des Transportrechts ist festzuhalten, dass eine Haftbarhaltung durch den Anspruchsberechtigten die Verjährung hemmt, bis sie durch den Frachtführer zurückgewiesen wird (§ 439 Abs. 3 HGB). Erforderlich ist, dass die Haftbarhaltung die Geltendmachung von Ansprüchen wegen des Verlusts oder der Beschädigung der Güter hinreichend klar zum Ausdruck bringt. Eine Haftbarhaltung, die diese Voraussetzungen erfüllt, hemmt die Verjährung bis zu ihrer Zurückweisung. Die Hemmung der Verjährung bewirkt, dass der Zeitraum der Hemmung nicht in die Verjährungsfrist mit einberechnet wird. Ist die Verjährung also auf diesem Wege für einen Monat gehemmt, verlängert sich die Verjährungsfrist auf ein Jahr und einen Monat. 230

Bekl. gegebenenfalls zur Erhöhung der Sicherheit unternommen hat. Die Bekl. hat auch nicht dargelegt, ob die Täter sich die angeblich im Bürogebäude verwahrten Fahrzeugschlüssel verschafft haben. Mit Recht hat das BerGer. von der Bekl. des Weiteren die Angabe der Namen der beteiligten Personen (Fahrer, Wachmannschaft, zentrale Kontrolle) verlangt.“

Hinweis: Diese Vorschrift ist der Grund dafür, dass ein Großteil der Frachtführer auf eine Haftbarhaltung mit einer sofort versandten Zurückweisung der Haftung reagiert.

- 231 Eine solche Zurückweisung der Haftung bedeutet in der Praxis jedoch nicht, dass sich der Frachtführer nicht auf Vergleichsverhandlungen über den Schaden einlassen wird.
- 232 Dabei ist zu beachten, dass nach § 203 BGB¹⁸¹ das Führen von Gesprächen über Höhe und Grundlage eines Anspruchs die Verjährung während der Verhandlungsdauer hemmt. Während also die Haftbarhaltung nach § 439 Abs. 3 HGB zu einer Verjährungshemmung bis zu deren Zurückweisung führt, ist die Verjährungshemmung nach § 203 BGB auf die Dauer der Verhandlungen beschränkt.

Hinweis: In der Praxis zeigt sich, dass zwar der Beginn von Verhandlungen klar feststellbar ist, sich jedoch Schwierigkeiten ergeben, wenn die Verhandlungen im Sande verlaufen. In einem solchen Fall lässt sich nämlich häufig das genaue Ende der Verhandlungen nicht klar festlegen. Als Folge davon mag zweifelhaft sein, ob ein Anspruch verjährt ist oder nicht. Es bietet sich daher an, für Klarheit zu sorgen. Dies geschieht dadurch, dass wechselseitig ein „Verzicht auf die Einrede der Verjährung“ für einen bestimmten Zeitraum gewährt wird.

13. Gestaltungsspielräume

- 233 Wie eingangs dieses Kapitels geschildert wurde, enthält das deutsche Frachtrecht weitgehende und teils gravierende Abweichungen vom Haftungsrecht des BGB. Damit bildet das deutsche Frachtrecht ein eigenständiges Haftungssystem. Dieses Haftungssystem sieht der Gesetzgeber als ausgewogen und interessengerecht an.
- 234 Andererseits führt die Tatsache, dass es sich um ein Regelungsgebiet des HGB handelt, dessen Akteure üblicherweise Kaufleute sind (der Auftraggeber eines Frachtführers oder Spediteurs muss kein Kaufmann sein) dazu,

181 **„§ 203 BGB – Hemmung der Verjährung bei Verhandlungen**

Schweben zwischen dem Schuldner und dem Gläubiger Verhandlungen über den Anspruch oder die den Anspruch begründenden Umstände, so ist die Verjährung gehemmt, bis der eine oder der andere Teil die Fortsetzung der Verhandlungen verweigert. Die Verjährung tritt frühestens drei Monate nach dem Ende der Hemmung ein.“

dass die Beteiligten nur eines reduzierten Schutzes vor der Reichweite ihrer Entscheidungen bedürfen.

Dieses Spannungsverhältnis wurde durch den Gesetzgeber dahingehend aufgelöst, dass wesentliche Teile der Haftungsbestimmungen als „AGB-fest“ ausgestaltet wurden. Dies bedeutet, dass die so geschützten Vorschriften nur abgewandelt werden dürfen, wenn dies durch eine individuell ausgehandelte Vereinbarung geschieht. Änderungen an diesen Vorschriften durch AGB sind unwirksam. Andere Aspekte der Haftungsregelungen sind allerdings durch AGB grundsätzlich veränderbar. **235**

Die zentrale Vorschrift für die Abdingbarkeit transportrechtlicher Haftungsfragen ist § 449 HGB. Dieser hält in Abs. 1 eine Auflistung der Regelungen parat, welche nicht durch AGB, sondern nur durch Individualvereinbarungen (auch in Form eines Rahmenvertrags) abgewandelt werden können. § 449 Abs. 2 HGB listet die Regelungen auf, von welchen durch AGB abgewichen werden kann. **236**

AGB-fest ausgestaltet ist nach § 449 Abs. 1 HGB die Haftung des Frachtführers bei **237**

- ihm übergebenen Urkunden (§ 413 Abs. 2 HGB);
- Ausführung von Weisungen ohne Vorlage der Absenderausfertigung des Frachtbriefs (§ 418 Abs. 6 HGB);
- Nichteinziehung einer vereinbarten Nachnahme (§ 422 Abs. 3 HGB);
- Güter- und Vermögensschäden (§§ 425 bis 438 HGB); sowie
- Befolgung von Weisungen ohne Vorlage des Ladescheins (§ 446 Abs. 2 HGB).

Nach § 449 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 HGB kann durch AGB innerhalb eines Korridors von 2 bis 40 SZR/kg die vom Frachtführer zu leistende Entschädigung wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes angepasst werden. Allerdings ist der Verwender – derjenige, der die AGB stellt – verpflichtet, „in geeigneter Weise“ darauf hinzuweisen, dass von dem gesetzlich vorgegebenen Betrag in Höhe von 8,33 SZR/kg abgewichen wird. Daneben erlaubt § 449 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 HGB zugunsten des Vertragspartners des Verwenders den Haftungshöchstbetrag anzupassen. Schließlich erlaubt § 449 Abs. 2 Satz 2 HGB, die Haftung des Absenders nach § 414 HGB der Höhe nach zu beschränken. **238**

Für Multimodalfrachtverträge hält § 452d HGB eine Spezialregelung bereit, die sich an § 449 anlehnt. **239**

Neben diesen transportrechtlichen Spezialregelungen zu AGB darf nicht vergessen werden, dass die allgemeine AGB-Kontrolle nach § 310 BGB auch in transportrechtlichen Konstellationen greift. Dementsprechend kann von den Vorschriften des HGB-Transportrechts, die in § 449 HGB nicht er- **240**

wähnt werden, durch AGB nicht nach völlig freiem Belieben abgewichen werden. Individualvertraglich ist aber die Anpassung an die Bedürfnisse der Vertragsparteien möglich.

VII. Staatlich vorgesehene Rechtsfolgen bei Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Vorgaben (Wallau)

- 241** Die amtliche Lebensmittelüberwachung hat nicht nur die Aufgabe der Prüfung, ob die lebensmittelrechtlichen Vorgaben eingehalten werden, sondern ist auch verpflichtet, die im Einzelfall notwendigen und verhältnismäßigen Maßnahmen zu ergreifen, um festgestellte Gefahren abzuwenden und/oder die künftige Einhaltung der Vorschriften sicherzustellen.

1. Behördliche Beanstandungen, Verfügungen usw.

- 242** Liegt aus Sicht der amtlichen Lebensmittelüberwachung eine Abweichung von lebensmittelrechtlichen Vorgaben vor, erfolgt eine Beanstandung des Produkts, des Prozesses usw. In der Sprache des EU-Rechts ist damit die „Feststellung eines Verstoßes“ gegeben.
- 243** Bejahendenfalls ergreift die Behörde die ihr möglichen Maßnahmen. In Art. 138 Abs. 1 der KontrollVO ist insoweit von ermittelnden und gewährleistenden Maßnahmen die Rede; dort heißt es:

„Wenn ein Verstoß festgestellt wird, ergreifen die zuständigen Behörden

a) die erforderlichen Maßnahmen, um Ursprung und Umfang des Verstoßes sowie die Verantwortung des Unternehmers zu ermitteln und

b) geeignete Maßnahmen, um zu gewährleisten, dass der betreffende Unternehmer den Verstoß beendet und dass er erneute Verstöße dieser Art verhindert.

Bei der Entscheidung über die zu ergreifenden Maßnahmen berücksichtigen die zuständigen Behörden die Art des Verstoßes und das bisherige Verhalten des betreffenden Unternehmers in Bezug auf die Einhaltung der Vorschriften.“

- 244** Zu den gem. Art. 138 Abs. 2 KontrollVO möglichen behördlichen Maßnahmen gehören insbesondere:

- Anordnung, Waren zu behandeln, die Kennzeichnung zu ändern oder den Verbrauchern berichtigte Informationen bereitzustellen;
- Beschränken oder Verbieten des Inverkehrbringens, der Verbringung, des Eingangs in die Union oder der Ausfuhr von Tieren und Waren und Verbieten ihrer Rückkehr in den versendenden Mitgliedstaat, oder Anordnung ihrer Rückkehr in den versendenden Mitgliedstaat;
- Anordnung, dass der Unternehmer die Häufigkeit der Eigenkontrollen erhöht;
- Anordnung, dass bestimmte Tätigkeiten des betreffenden Unternehmers verstärkten oder systematischen amtlichen Kontrollen unterliegen;
- Anordnung des Rückrufs, der Rücknahme, der Beseitigung und der Vernichtung von Waren, ggf. Gestattung der Verwendung von Waren für andere als die ursprünglich vorgesehenen Zwecke;
- Anordnung, dass das ganze Unternehmen oder ein Teil des Unternehmens des betreffenden Unternehmers oder seine Betriebe, seine Haltungsbetriebe oder sein sonstiges Betriebsgelände für einen angemessenen Zeitraum isoliert oder geschlossen werden;
- Anordnung, dass für einen angemessenen Zeitraum alle oder ein Teil der Tätigkeiten des betreffenden Unternehmers ausgesetzt sowie gegebenenfalls die von dem Unternehmer betriebenen oder genutzten Internetseiten abgeschaltet werden.

Primär verantwortlich für die Durchführung von Rücknahmen/Rückrufen von Lebensmitteln sind gem. Art. 19 BasisVO grundsätzlich die Lebensmittelunternehmer. Im Fall eines festgestellten Verstoßes können Rücknahmen/Rückrufe aber auch gem. KontrollVO durch die zuständigen Behörden angeordnet werden. **245**

Weiterhin können die zuständigen Behörden gem. Art. 10 BasisVO bei einem hinreichenden Verdacht öffentliche Warnungen bezüglich Lebensmitteln aussprechen, die ein Risiko für die Gesundheit von Menschen oder Tieren mit sich bringen können. **246**

Hinweis: § 40 Abs. 2 LFGB schreibt vor, dass eine solche Information allerdings nur dann zulässig ist, wenn die notwendige Information durch den Lebensmittelunternehmer oder sonstigen Wirtschaftsbeteiligten nicht oder nicht rechtzeitig getroffen werden kann oder damit zu rechnen ist, dass diese die Öffentlichkeit nicht erreicht.

Hinweis: Eine mündliche Anordnung („Die Ware ist zu vernichten“) muss von Seiten der Behörde schriftlich bestätigt werden, sofern der Betroffene hieran ein Interesse hat und er dies verlangt.¹⁸²

- 247 Die Behörde kann – ggf. sofort – eine Anordnung mit Verwaltungszwang durchsetzen.¹⁸³

2. Straf- und Bußgeldrecht

- 248 *Neben* (und regelmäßig praktisch: *nach*) den verwaltungsrechtlichen Maßnahmen wie Verfügungen, Anordnungen usw. kann die Behörde zusätzlich ein Sanktionsverfahren einleiten, also ein Bußgeld- oder Strafverfahren auf den Weg bringen.
- 249 Ein Bußgeldverfahren *kann* eingeleitet werden, sofern der Verdacht besteht, dass ein bußgeldbewehrter Verstoß vorliegt.¹⁸⁴ Zuständige Behörde ist in der Regel die Lebensmittelüberwachungsbehörde selbst.
- 250 Ein Strafverfahren *ist* einzuleiten, sofern der Verdacht besteht, dass ein strafbewehrter Verstoß vorliegt.¹⁸⁵ Zuständige Behörde ist die Staatsanwaltschaft.
- 251 Zahlreiche Vorschriften des Lebensmittelsanktionsrechts sind sog. Mischtatbestände: Für den Vorsatzfall¹⁸⁶ (der Verantwortliche rechnet wenigstens mit der Möglichkeit, dass er gegen Vorschriften verstößt) ist eine Verstoßhandlung strafbewehrt. Für den Fall der Fahrlässigkeit¹⁸⁷ (der Verantwortliche rechnet nicht mit der Möglichkeit, gegen Vorschriften zu verstoßen) ist

182 Vgl. § 37 Abs. 2 VwVfG.

183 Die Vollziehbarkeit der Anordnung setzt voraus, dass die jeweilige behördliche Maßnahme unanfechtbar geworden ist oder aber der sog. Sofortvollzug angeordnet wurde. Die im Einzelfall angeordneten Maßnahmen stellen grds. Verwaltungsakte dar, die nach allgemeinen Grundsätzen mit den Rechtsmitteln des Widerspruchs und der Anfechtungsklage angefochten werden können. Die Rechtsmittel haben aufschiebende Wirkung, es sei denn, es wurde amtsseitig sog. Sofortvollzug angeordnet oder es liegt ein Sofortvollzug kraft Gesetzes vor, siehe § 39 Abs. 7 LFGB.

184 Liegt ein Bußgeldverdacht vor, *kann* ein Bußgeldverfahren eingeleitet werden, sog. Opportunitätsprinzip.

185 Nach §§ 160 Abs. 1, 152 Abs. 2 StPO *muss* die Staatsanwaltschaft ein Ermittlungsverfahren einleiten (sog. Legalitätsprinzip), wenn sie von dem Verdacht einer Straftat Kenntnis erhält. Erforderlich ist insoweit der sog. Anfangsverdacht. Ein solcher liegt vor, wenn konkrete Tatsachen es nach den kriminalistischen Erfahrungen als möglich erscheinen lassen, dass eine verfolgbare Straftat vorliegt.

186 Vorsatz ist die wissentliche Tatbegehung. Siehe *Thoma*, in: Göhler, OWiG, § 10 Rn. 2.

187 Fahrlässigkeit ist die unwissentliche, aber vermeidbare Tatbegehung. Siehe *Thoma*, in: Göhler, OWiG, § 10 Rn. 6.

die Verstoßhandlung („nur“) bußgeldbewehrt.¹⁸⁸ Beachte: Für den weiteren Verfahrensgang entscheidend ist nicht selten die Erstbewertung durch den feststellenden Beamten!

Hinweis: Manche Bundesländer sehen vor, dass im Fall der sog. Mischtatbestände in der Regel vom Vorsatzfall auszugehen ist, also der Vorgang zunächst der Staatsanwaltschaft zuzuleiten ist.¹⁸⁹

Bußgeldverfahren werden – ebenso wie Ermittlungsverfahren der Staatsanwaltschaft – eingestellt, wenn/soweit sich der sog. Anfangsverdacht nicht bestätigt. 252

Bußgeldverfahren können darüber hinausgehend auch nach pflichtgemäßem Ermessen eingestellt werden – das ist typischerweise anzunehmen, wenn es keiner „Einwirkung“ auf den Betroffenen bedarf, eine weitere Verfolgung der Sache unverhältnismäßig wäre usw. 253

Hinweis: Ein Bußgeldverfahren kann auch mit einer Verwarnung (mit und ohne Verwarnungsgeld) gem. § 56 OWiG abgeschlossen werden.

Hinweis: In einigen Bundesländern (bspw. Bayern und Baden Württemberg) kann ein Lebensmittelkontrolleur als sog. Ermittlungsperson der Staatsanwaltschaft befugt sein, strafrechtliche Ermittlungsverfahren einzuleiten.¹⁹⁰

188 Beispiel: § 59 Abs. 1a Buchst. a) LFGB droht für das vorsätzliche Inverkehrbringen eines zum Verzehr ungeeigneten Lebensmittels eine Freiheitsstrafe von bis zu einem Jahr oder Geldstrafe an. Das fahrlässige Inverkehrbringen eines zum Verzehr ungeeigneten Lebensmittels kann gem. § 60 Abs. 1 Nr. 1 LFGB „nur“ mit Geldbuße geahndet werden.

189 Vgl. 2.2.2 der Vollzugshinweise zur Ahndung von Ordnungswidrigkeiten im Lebensmittel- und Veterinärrecht Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz vom 3. August 2021, Az. 42b-G8900-2021/10-1 (BayMBl. Nr. 592): „Bei Handlungen, die je nach den Umständen des Einzelfalles (insbesondere im Hinblick auf die Tatbegehung oder den subjektiven Tatbestand) als Straftat oder Ordnungswidrigkeit verfolgt werden können (Mischtatbestände), ist für die Abgabe regelmäßig ausreichend, wenn der objektive Tatbestand erfüllt ist und keine offensichtlichen sonstigen Gründe gegen eine Strafbarkeit sprechen. Der Umstand, inwieweit der Betroffene auf der subjektiven Ebene vorsätzlich oder fahrlässig gehandelt hat, unterliegt der vorrangigen Beurteilung durch die für die Verfolgung der Straftat zuständigen Staatsanwaltschaft.“

190 Eingehend zu Aufgaben/Befugnissen des Lebensmittelkontrolleurs als Ermittlungsperson der Staatsanwaltschaft Ludwig, Behebung und Verfolgung von Lebensmittelverstößen, S. 251 ff.

a) Sanktionierung von Einzelpersonen

- 254 Liegen die Voraussetzungen für eine Sanktionierung wegen einer Straftat vor, erhebt die Staatsanwaltschaft Anklage beim zuständigen Gericht, das Geld- oder Freiheitsstrafe verhängen kann. In bestimmten Fällen kann die Staatsanwaltschaft auch einen sog. Strafbefehl beim zuständigen Gericht beantragen, der dem Beschuldigten die öffentliche Hauptverhandlung erspart.¹⁹¹
- 255 Liegen die Voraussetzungen für eine Sanktionierung nach dem Ordnungswidrigkeitengesetz vor, kann der Betroffene mit einer Geldbuße belegt werden, deren Höhe sich nach § 17 OWiG bemisst.
- 256 § 17 Abs.3 und 4 OWiG setzen die wesentlichen Rahmenbedingungen für die Bußgeldbemessung:
- „(3) Grundlage für die Zumessung der Geldbuße sind die Bedeutung der Ordnungswidrigkeit und der Vorwurf, der den Täter trifft. Auch die wirtschaftlichen Verhältnisse des Täters kommen in Betracht; bei geringfügigen Ordnungswidrigkeiten bleiben sie jedoch in der Regel unberücksichtigt.*
- (4) Die Geldbuße soll den wirtschaftlichen Vorteil, den der Täter aus der Ordnungswidrigkeit gezogen hat, übersteigen. Reicht das gesetzliche Höchstmaß hierzu nicht aus, so kann es überschritten werden.*
- 257 Eine Geldbuße setzt sich dementsprechend aus zwei Elementen zusammen: Ahndungsteil und Abschöpfungsteil.

Hinweis: Praktisch häufiger Anknüpfungspunkt für einen Vorwurf gegenüber der Leitungsebene eines Lebensmittelunternehmens ist ein sog. Organisationsverschulden gem. § 130 OWiG.¹⁹²

191 Siehe Sackreuther, in: Streinz/Meisterernst, BasisVO/LFGB, Vor §§ 58 ff. LFGB Rn. 230: „Neben den formellen Voraussetzungen (Geldstrafe bis 720 Tagessätze oder – im Falle des verteidigten Beschuldigten – Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr; deren Vollstreckung zur Bewährung ausgesetzt wird) bietet sich das Strafbefehlsverfahren insbesondere bei einem geständigen Beschuldigten oder dann an, wenn mit einem Einspruch nicht zu rechnen ist [...]. Aus Sicht des Beschuldigten kann sich in Lebensmittelstrafsachen das Strafbefehlsverfahren insbesondere mit Blick auf die Vermeidung einer öffentlichen Hauptverhandlung und damit einhergehender weitergehender Publicity-Schäden anbieten.“

192 Siehe OLG Nürnberg, Urt. v. 30.3.2022 – 12 U 1520/19: „Delegiert der Geschäftsführer seine Überwachungsaufgabe, reduziert sich die effektive Überwachungspflicht des Geschäftsführers auf die ihm unmittelbar unterstellten Mitarbeiter und deren Führungs- und Überwachungsverhalten („Überwachung der Überwacher“). Man spricht insoweit von einer Meta-Überwachung.“

Beachte:¹⁹³ Es gibt weder eine Pflicht zur „persönlichen Kontrolle“ noch eine „totale Überprüfungs- und Kontrollpflicht“. Ein Geschäftsführer ist verpflichtet, die betrieblichen Abläufe in angemessenem Umfang zu überwachen bzw. so überwachen zu lassen, dass er von einer ordnungsgemäßen Erledigung der jeweiligen Aufgaben ausgehen darf. Werden Aufsichtspflichten übertragen, verbleiben bei der Geschäftsführung lediglich Leitungs- und Kontrollpflichten. Zeigen sich Anhaltspunkte für Fehlverhalten, entsteht eine Pflicht zum sofortigen/unverzöglichen Eingreifen. Sofern Mitarbeiterverfehlungen durch unzureichende Organisation, Anleitung bzw. Kontrolle ermöglicht oder auch nur erleichtert werden, kann dies (auch) der Geschäftsführung zur Last fallen.

In der Praxis kommt regelmäßig der Vorwurf auf, vorwerfbar diejenigen Maßnahmen (im Vorfeld) nicht ergriffen zu haben, die bestimmtes Fehlverhalten (wahrscheinlich) verhindert hätten. Forensisch bemängelt werden in der Regel: Fehlende ausreichende Unterweisung der Mitarbeiter; fehlende Prüf- und Kontrollprozesse; fehlende Dokumentation.

Hinweis: Rechtskräftige Geldbußen in Höhe von mehr als 200 EUR werden regelmäßig in das Gewerbezentralregister eingetragen.¹⁹⁴ Die Eintragungen sind nach Ablauf einer Frist von drei Jahren, wenn die Höhe der Geldbuße nicht mehr als 300 EUR beträgt, von fünf Jahren in den übrigen Fällen, zu tilgen.¹⁹⁵ Bei „zu vielen“ Eintragungen droht u. U. eine Gewerbeuntersagung wegen „Unzuverlässigkeit“.

b) Unternehmenssanktionen¹⁹⁶

§ 30 OWiG gestattet die Verhängung von Geldbußen auch gegen juristische Personen und Personenvereinigungen. 258

§ 30 OWiG setzt voraus: 259

- Eine bestimmte Straftat oder OWi, gleichgültig welcher Art, wurde von einem Mitarbeiter einer juristischen Person/Personenvereinigung begangen, der in einer Verantwortungsposition zum Personenverband steht;
- Durch die Tat wurden Pflichten, welche den Personenverband treffen, verletzt oder der Personenverband ist durch die Tat bereichert worden oder sollte bereichert werden.

¹⁹³ Siehe zum Folgenden v. *Heintschel-Heinegg*, LMuR 2022, 555 ff.

¹⁹⁴ Siehe § 149 Abs. 2 Satz 1 Nr. 3 GewO.

¹⁹⁵ Siehe § 153 Abs. 1 GewO.

¹⁹⁶ Siehe ausführlich *Achenbach*, NZWist 2021, 321 ff.

- 260 Die konkrete Geldbuße gegen ein Unternehmen besteht ebenso wie die Individualgeldbuße aus einem Ahndungs- und einem Abschöpfungsanteil.
- 261 Als für die Bemessung des Ahndungsanteils relevant werden bspw. folgende Umstände anerkannt:¹⁹⁷
- Gewicht und Ausmaß des begangenen Unrechts;
 - Auswirkungen der Tat, bspw. erlangte Marktvorteile;
 - das Verhalten nach der Ordnungswidrigkeit;
 - ungewöhnlich lange Verfahrensdauer;
 - das Vorliegen einer Compliance-Struktur, auch soweit eine solche (erst) nachträglich implementiert wird.
- 262 Bei der Bemessung des auch über die Unternehmensgeldbuße abzuschöpfenden Vermögensvorteils¹⁹⁸ gilt das Nettoprinzip: Von den wirtschaftlichen Vorteilen sind die Aufwendungen (Steuern usw.) abzuziehen.

Hinweis: Die Unternehmensgeldbuße gem. § 30 OWiG kann *neben* der Geldbuße gegen den verantwortlichen Mitarbeiter gem. § 17 OWiG verhängt werden.

c) Selbständige Einziehung (Vermögensabschöpfung)¹⁹⁹

- 263 Unter der Voraussetzung, dass eine Ordnungswidrigkeit begangen und hieraus ein Vermögensvorteil resultiert und keine Geldbuße verhängt wird, kann der erlangte Vermögensvorteil auch im sog. selbständigen Einziehungsverfahren abgeschöpft werden. Bei der Berechnung des erlangten Vorteils gilt das sog. Bruttoprinzip, d. h. getätigte Aufwendungen sind **nicht** abzugsfähig.

Hinweis: Praktisch immer größere Verbreitung finden Maßnahmen, die den Vorteil sog. ersparter Aufwendungen – keine ausreichende Reinigung; keine ausreichende Schädlingsbekämpfung – abschöpfen.

- 264 Das Bruttoprinzip gilt auch bei Abschöpfungsmaßnahmen im Zusammenhang mit vorsätzlichen Straftaten.

¹⁹⁷ Siehe zum Folgenden *Krenberger/Krumm*, OWiG, § 17 Rn. 9.

¹⁹⁸ Abzuschöpfende Vermögensvorteile bei Hygieneverstößen können bspw. ersparte Reinigungsaufwendungen oder ersparte Schädlingsbekämpfungskosten sein. Bei der Individualgeldbuße gilt dasselbe: Für die Bestimmung des wirtschaftlichen Vorteils, den ein Unternehmer aus einer Ordnungswidrigkeit gezogen hat, ist nicht auf die erzielten Einnahmen, sondern auf den Gewinn abzustellen; siehe BayObLG, Beschl. v. 6.3.2024 – 202 ObOWi 168/24.

¹⁹⁹ Zur Einziehung im Lebensmittelstrafrecht *Bittmann/Bannach*, LMuR 2024, 211 ff.

d) Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB²⁰⁰

Zumindest sanktionsgleiche Wirkung²⁰¹ können Veröffentlichungen gem. § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB haben. Nach dieser Vorschrift macht eine Behörde Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften unter Nennung des Namens des jeweiligen Lebensmittelunternehmens verpflichtend²⁰² öffentlich, wenn insoweit ein Bußgeld in Höhe von wenigstens 350 EUR oder eine Sanktionierung wegen einer Straftat zu erwarten ist.²⁰³ 265

Die Veröffentlichungen erfolgen über Internetportale, die von den Bundesländern betrieben werden.²⁰⁴ Ein Eintrag wird nach einer Veröffentlichungsdauer von sechs Monaten von Amts wegen wieder gelöscht. 266

Hinweis: Vor einer Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB ist der Betroffene anzuhören. Hier sollte anwaltlicher Rat eingeholt werden.

3. Transparenz: Informationsrechte nach VIG²⁰⁵

„Jeder“ hat nach den Grundsätzen des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) Anspruch auf Zugang zu den bei Behörden vorliegenden Daten über Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Das heißt praktisch: *Jede* lebensmittelrechtliche Beanstandung kann öffentlich werden! 267

200 Zur Frage, ob Veröffentlichungen Sanktionen im weiteren Sinne darstellen siehe Wallau, LMuR 2024, 327 ff.

201 Ausführlich zur Frage und m. w. N. Gärditz, LMuR 2023, 111, 114 f.

202 Die anderen beiden zwingenden Veröffentlichungstatbestände des § 40 Abs. 1a LFGB betreffen stoffliche Abweichungen und dürften im Regelfall weniger Relevanz für die Lebensmittellogistik haben. Zu veröffentlichen ist hiernach, wenn „1. in Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes festgelegte zulässige Grenzwerte, Höchstgehalte oder Höchstmengen überschritten wurden oder 2. ein nach Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes nicht zugelassener oder verbotener Stoff in dem Lebensmittel oder Futtermittel vorhanden ist.“

203 Von einer Information der Öffentlichkeit gem. Art. 10 BasisVO (siehe Rn. 246) unterscheidet sich eine solche Veröffentlichung dadurch, dass in diesem Fall die Veröffentlichung nicht mit dem Ziel der Abwehr einer Gefahr erfolgt.

204 Siehe bspw. die Veröffentlichungen des Landes Nordrhein-Westfalen, die abrufbar sind unter: www.lebensmitteltransparenz.nrw.de.

205 Einen guten Überblick über die Entwicklung der Rechtsprechung sind die Rechtsprechungsübersichten u. a. zum VIG von Immel, LMuR 2022, 177 ff.; 2023, 350 ff.; 2024, 222 ff.

- 268 Die Information wird auf Antrag erteilt. Der Antragsteller muss seinen Antrag nicht begründen.²⁰⁶
- 269 Die verpflichtete Stelle kann die beantragten Informationen durch Auskunftserteilung, Gewährung von Akteneinsicht oder in sonstiger Weise kommunizieren. Wird eine bestimmte Art des Informationszugangs begehrt, so darf dieser nur aus wichtigem Grund auf andere Art gewährt werden.
- 270 Die meisten verwaltungsrechtlichen Obergerichte haben auch eine kampagnenartige Nutzung dieses Informationsrechts mit anschließender Veröffentlichung von Beanstandungsberichten im Internet als verfassungskonform angesehen.²⁰⁷
- 271 Die Rechtsschutzmöglichkeiten gegen Informationseröffnungen nach dem VIG müssen allgemein als (sehr) gering bewertet werden.

Hinweis: Vor der Informationseröffnung ist der Betroffene anzuhören. Im Rahmen der Anhörung hat der Betroffene Anspruch auf Mitteilung von Namen und Wohnort des Antragstellers. Bei Verfahren nach dem VIG sollte anwaltlicher Rat eingeholt werden.

206 In der Praxis sind Anträge nach dem VIG durch bspw. Konkurrenzunternehmen bekannt geworden.

207 Siehe etwa OVG NRW, Beschl. v. 16.1.2020 – 15 B 814/19.

D. Transportrecht

I. Einleitung

Seit 1998 ist das Recht für innerdeutsche Transporte auf Straße, Binnen- 272
gewässer, Luft und Schiene einheitlich im vierten Abschnitt des vierten Bu-
ches des HGB geregelt. Die §§ 407 ff. HGB regeln all diese Transporte glei-
chermaßen, sodass für die Zwecke dieser Darstellung eine Differenzierung
nicht erforderlich ist. Da die Reform des Transportrechts stark durch die Re-
gelungen der Internationalen Konvention zum Straßengüterverkehr (CMR)
beeinflusst wurde, besteht mit dieser ein gewisser Gleichlauf. Daneben ent-
hält das HGB Vorschriften bzgl. des Speditions- und Lagerrechts sowie des
Multimodaltransports. Für das Verständnis der folgenden Ausführungen ist
ein Blick in die Vorschriften des HGB vielleicht nicht zwingend, aber un-
bedingt hilfreich.

Hinweis: Als Anlage ist der relevante Text des HGB abgedruckt – im-
mer wenn im Text auf eine solche Norm verwiesen wird, bietet es sich
an, diese im Anhang nachzulesen. Normen außerhalb des HGB werden
in den Fußnoten wiedergegeben.

Das Seetransportrecht ist wegen seiner Besonderheiten in einem eigenen, 273
dem fünften, Buch des HGB geregelt.

Was das HGB nicht enthält, sind Vorschriften zur „Logistik“. Soweit also 274
ein Vertrag über den reinen Transport oder die reine Lagerung hinausgeht,
sind diese Aspekte unter die Vorschriften des BGB zu subsumieren. Es han-
delt sich dann um einen typengemischten Vertrag.

Das Transportrecht des HGB greift bei der gewerblichen Ortsveränderung 275
innerhalb Deutschlands – was transportiert wird ist ebenso irrelevant, wie
die Länge der zurückgelegten Strecke oder das Beförderungsmittel. Aus
Sicht des HGB ist die vertikale Beförderung mit einem Kran dasselbe wie
die horizontale Beförderung mit einem LKW oder einem Lastenrad. Bei
grenzüberschreitenden Transporten greifen zumeist internationale Überein-
kommen – aus Sicht Deutschlands sind bei Straßentransporten die CMR²⁰⁸,
bei Lufttransporten das Montrealer Übereinkommen (MÜ)²⁰⁹, bei Eisen-

208 Übereinkommen über den Beförderungsvertrag im internationalen Straßengüterver-
kehr (Convention relative au contrat de transport international de marchandises par
route) von 1956.

209 Übereinkommen zur Vereinheitlichung bestimmter Vorschriften über die Beförderung
im internationalen Luftverkehr (Convention for the Unification of Certain Rules for
International Carriage by Air) von 1999.

D. Transportrecht

bahntransporten die CIM²¹⁰ als Anhang B des COTIF²¹¹ und bei Beförderungen per Binnenschiff die CMNI²¹² zu erwähnen.

Hinweis: Das Frachtrecht des HGB untergliedert sich in das allgemeine Frachtrecht, das Speditionsrecht, das Lagerrecht und das Seehandelsrecht. Jedem dieser Teilbereiche ist ein eigenständiges Begriffspaar für den Auftraggeber und den Auftragnehmer eigen.

	„Auftraggeber“	„Auftragnehmer“
Allgemeines Frachtrecht, §§ 407 ff. HGB	Absender	Frachtführer
Speditionsrecht, §§ 453 ff. HGB (siehe Rn. 379 ff.)	Versender	Spediteur
Lagerrecht, §§ 467 ff. HGB (siehe Rn. 382 ff.)	Einlagerer	Lagerhalter
Seehandelsrecht, §§ 476 ff. HGB	Befrachter	Verfrachter

- 276 Der daneben bestehende Bereich des Multimodaltransports (siehe Rn. 372) enthält keine eigenen Bezeichnungen für die Vertragsparteien. Hinsichtlich der Begrifflichkeiten ist auch klarzustellen, dass die „Fracht“ nicht die zu transportierende Ware meint, sondern das Entgelt, das der Frachtführer für seine Leistungen erhält.

Hinweis: Die zu transportierenden Gegenstände bezeichnet das Gesetz als das „Gut“.

- 277 Der Schwerpunkt der Darstellung liegt auf dem deutschen, nationalen Frachtrecht, das, wie erwähnt, für alle Verkehrsträger gleich ist. Die Beispiele orientieren sich dabei an einem Transport per LKW. Die Ausführungen gelten damit entsprechend für nationale Transporte mit anderen Verkehrsträ-

210 Einheitliche Rechtsvorschriften für den Vertrag über die internationale Eisenbahnbeförderung von Gütern (Règles uniformes concernant le Contrat de transport international ferroviaire des marchandises) von 1999.

211 Übereinkommen über den internationalen Eisenbahnverkehr (Convention relative aux transports internationaux ferroviaires) von 1999.

212 Budapester Übereinkommen über den Vertrag über die Güterbeförderung in der Binnenschiffahrt (Convention de Budapest relative au contract de transport de marchandises en navigation intérieure) von 2000.

gern (ausgenommen Seeschiffe). Auf die schon erwähnten internationalen Übereinkommen wird nur am Rande eingegangen.

II. Der Frachtvertrag

Der Frachtvertrag kommt durch eine Einigung der Vertragspartner, des Frachtführers und des Absenders, zustande. Entgegen dem manchmal anzutreffenden Sprachgebrauch ist der Absender also nicht derjenige, bei dem das zu transportierende Gut physisch abgeholt wird, sondern derjenige, der den Frachtvertrag mit dem Frachtführer eingeht. Die Frage des Eigentums an dem zu transportierenden Gut spielt nur für evtl. Sicherungsrechte des Frachtführers (siehe Rn. 329 ff.) eine Rolle. 278

Hinweis: Es ist nicht erforderlich, dass der Eigentümer der Ware am Transportvertrag beteiligt ist.

Eine Form ist nicht einzuhalten, ein Telefonanruf reicht also; ein Frachtbrief muss nicht ausgestellt werden. Dennoch dürfte es sich zu Nachweiszwecken anbieten, die erteilten Transportaufträge durch beispielsweise eine E-Mail zu dokumentieren. 279

Der Frachtvertrag ist eine Unterart des Werkvertrags, wie sich z. B. daran zeigt, dass er für den Absender jederzeit frei kündbar und eine Vergütung grundsätzlich erst geschuldet ist, wenn der Transport vollbracht ist. Sind – wie in dem unterstellten Grundfall – Absender und Empfänger nicht dieselbe Person, dann ist der Frachtvertrag auch ein Vertrag zugunsten eines Dritten, des Empfängers. Der Empfänger, also derjenige, an den der Frachtführer das Gut abzuliefern hat, soll nach dem Willen des Absenders und des Frachtführers u. a. das Recht haben, die Herausgabe des Gutes verlangen zu können. 280

Hinweis: Auch in den Fällen, in denen der Empfänger nicht am Transportvertrag beteiligt ist, kann er Rechte aus diesem Vertrag geltend machen.

Dass ein Unternehmen einen Frachtvertrag als Frachtführer abschließt, bedeutet (mangels abweichender Regelung) nicht, dass es die Beförderung selbst oder mit eigenen Fahrzeugen durchführen muss. Es kann sie durch einen anderen Frachtführer (den sogenannten Unterfrachtführer) ausführen lassen. Bei der Untervergabe des Frachtvertrags an einen anderen Frachtführer kommt dem eigentlichen Frachtführer, dem sogenannten „vertraglichen Frachtführer“ oder auch „Hauptfrachtführer“ die Stellung des Absenders 281

gegenüber dem Unterfrachtführer zu. Zwischen dem Hauptfrachtführer und dem Unterfrachtführer besteht also ebenfalls ein Frachtvertrag. Denjenigen Frachtführer, der den Transport tatsächlich ausführt, bezeichnet das Gesetz in § 437 HGB als den ausführenden Frachtführer. Der ausführende Frachtführer haftet zusammen mit dem vertraglichen Frachtführer gesamtschuldnerisch für Schäden, die sich während des Transports des Gutes ergeben.

Hinweis: Die – auch mehrfache – Untervergabe von Transportaufträgen ist häufig anzutreffen.

1. Pflichten des Frachtführers aus dem Frachtvertrag

- 282 So wie der Gesetzgeber den Absender als den Fachmann für das zu transportierende Gut ansieht, gilt der Frachtführer als der Spezialist für das Beförderungsmittel und den Transportvorgang als solchen. Dementsprechend treffen ihn nach den gesetzlichen Vorgaben sämtliche Pflichten, die mit dem Fahrzeug, der zurückzulegenden Strecke und den damit zusammenhängenden Aufgaben zu tun haben. Daneben folgt aus der Rechtsnatur des Frachtvertrags als Werkvertrag, dass dem Auftraggeber, dem Absender, ein weitreichendes Weisungsrecht zusteht. Im Einzelnen:

a) Beförderungspflicht

(1) Grundsatz

- 283 Die primäre Verpflichtung des Frachtführers aus dem Frachtvertrag besteht darin, das Gut zum Empfänger zu befördern und es an diesen zu übergeben.
- 284 Der Frachtführer ist auch bei der Wahl des Transportmittels frei – es muss lediglich für die Beförderung des spezifischen Guts geeignet sein und über ausreichende Kapazität verfügen. Gerade bei Kühltransporten wird aber die Art des einzusetzenden Fahrzeugs durch die einzuhaltenden öffentlich-rechtlichen Vorgaben (siehe Rn. 89 ff.) eingeschränkt. Das Gesetz sieht allerdings den Absender als den Spezialisten für das Gut, sodass es für die Pflichten des Frachtführers darauf ankommt, welche Informationen ihm über das Gut zur Verfügung gestellt wurden. Mit diesen Informationen hat der Frachtführer ein passendes Fahrzeug auszuwählen. Gerade im Bereich der Kühlgüter wird sich durch die vom Absender gegebene Information über die einzuhaltende Temperatur indirekt eine Spezifikation des Fahrzeugs ergeben.

Hinweis: Sollte allerdings der Absender ein spezifisches Fahrzeug beziehungsweise einen spezifischen Fahrzeugtyp oder eine spezifische

Klimatisierung fordern, dann hat der Frachtführer seine entsprechenden Pflichten nur erfüllt, wenn er das vereinbarte Fahrzeug einsetzt.

Sollte sich dann während des Transports herausstellen, dass beispielsweise das Kühlaggregat wegen überraschend hoher Temperaturen unterdimensioniert ist, geht dies zulasten des Absenders, soweit dieser den Fahrzeugtyp beziehungsweise die eingesetzte Kühlungseinrichtung forderte. Soweit allerdings der Frachtführer eigenständig das zu nutzende Fahrzeug beziehungsweise Klimatisierungseinrichtung ausgewählt hat, gehen Fehler in der Auswahl zu seinen Lasten – immer vorausgesetzt, dass der Absender zutreffende Information über das Gut gegeben hat. **285**

Daneben kann es sich anbieten, vertragliche Vorgaben zum Zustand (z. B. Hygienestandards, siehe Rn. 439 ff.) oder den Einrichtungen (z. B. GPS-Tracker) zu vereinbaren. Der Einsatz eines anderen als des vereinbarten Transportmittels ist vertragswidrig und verpflichtet zum Ersatz des daraus entstehenden Schadens. **286**

(2) Ladefrist

Regelmäßig wird mit dem Frachtführer ein Zeitrahmen oder ein Zeitpunkt vereinbart worden sein, innerhalb dessen das Gut zum Transport abzuholen ist. Dieser Zeitrahmen wird als Ladefrist (oder Übernahmefrist) bezeichnet. Es empfiehlt sich, diesen Zeitpunkt (z. B. „15.3., 14:30 Uhr“) bzw. -frist (z. B. „am 15.3.“; „in der 42. KW“ oder „zwischen 12 und 15 Uhr“) vertraglich zu vereinbaren. Eine Nichteinhaltung der vereinbarten oder sich aus den Umständen ergebenden Ladefrist stellt eine Pflichtverletzung des Frachtführers nach § 280 BGB dar und führt zu einer Schadensersatzpflicht. **287**

(3) Lade-/Entladezeit

Die Zeit, die auf den Lade- und Entladevorgang verwandt wird, wird als Lade- bzw. Entladezeit bezeichnet (§ 412 Abs. 2 HGB) und ist grundsätzlich nicht zusätzlich zu vergüten. **288**

(4) Lieferfrist

Das Gesetz billigt dem Frachtführer eine angemessene Zeit (die sogenannte Lieferfrist) für den Transport zu. Dabei handelt es sich um die Frist, die einem sorgfältigen Frachtführer unter Berücksichtigung der Umstände des Einzelfalls vernünftigerweise zuzubilligen ist. **289**

Hinweis: Das HGB definiert keine Lieferfrist in Tagen oder Wochen.

- 290** Während es aus gesetzgeberischer Sicht nachvollziehbar ist, die Lieferfrist lediglich durch eine Umschreibung festzulegen, ist dies in der praktischen Anwendung problematisch, da die Planungssicherheit fehlt. Es bietet sich daher an, die Lieferfrist (gegebenenfalls in einem Rahmenvertrag) zu vereinbaren.
- 291** Hat der Frachtführer das Gut übernommen, beginnt die Lieferfrist zu laufen. Die Länge der Lieferfrist hängt von den Umständen des Einzelfalls ab, wie sich aus § 423 HGB ergibt. Der Absender wird zur fristgemäßen Erfüllung seiner Lieferverpflichtung unter dem zugrunde liegenden Kaufvertrag ein erhebliches Interesse daran haben, die Lieferfrist ausdrücklich im Vertrag festzuhalten. Aber auch im Verhältnis zum Frachtführer ist eine Spezifikation der Lieferfrist von Interesse. Denn eine Festlegung ermöglicht eine viel präzisere Entscheidung darüber, ob die Lieferfrist eingehalten wurde oder nicht, als die sehr dehnbare Formulierung des Gesetzes. Zur Überschreitung der Lieferfrist (siehe Rn. 208 ff.).

b) Unterzeichnung des Frachtbriefs

- 292** Der Frachtführer ist nach § 408 Abs. 2 Satz 2 HGB verpflichtet, auf Verlangen des Absenders den Frachtbrief zu unterzeichnen. Der Frachtbrief, der von beiden Parteien unterzeichnet ist, hat eine erhebliche Beweiswirkung (siehe Rn. 392).

Hinweis: Nach der Vorstellung des Gesetzgebers ist der Absender derjenige, der den Frachtbrief ausstellt. Es ist jedoch unproblematisch, wenn der Frachtbrief vom Frachtführer ausgestellt wird.

c) Überprüfung der Angaben im Frachtbrief

- 293** Daneben ist der Frachtführer verpflichtet, die im Frachtbrief niedergelegten Angaben zu Gewicht, Menge und Inhalt des Gutes zu überprüfen, wenn der Absender dies verlangt und dem Frachtführer angemessene Mittel zur Verfügung stehen (§ 409 Abs. 3 HGB). Zur zusätzlichen Vergütungspflicht des Absenders in diesem Falle siehe Rn. 328.

d) Betriebssichere Verladung

- 294** Den Absender trifft nach § 412 Abs. 1 HGB die Pflicht zur beförderungssicheren Verladung (abweichende Vereinbarungen sind möglich), während

nach der gleichen Vorschrift der Frachtführer für die „betriebssichere“ Verladung zu sorgen hat. Das verladene Gut darf also die Sicherheit des Fahrzeugbetriebs nicht beeinträchtigen. Hierbei handelt es sich um eine besondere Ausprägung der straßenverkehrsrechtlichen Verpflichtung, sein Fahrzeug in einem betriebssicheren Zustand zu halten (§ 30 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 3 StVZO²¹³, § 22 Abs. 1 StVO²¹⁴).

Der Frachtführer hat also dafür zu sorgen, dass nicht nur das Fahrzeug als solches betriebssicher ist, sondern auch das Fahrzeug mit dem auf ihm verladene Gut niemanden schädigt oder gefährdet. Dies bedeutet, dass der Frachtführer sich darüber Gedanken zu machen hat, wie das Gut auf die beim Transport auftretenden, positiven oder negativen Beschleunigungen, Kurvenfahrten etc. reagiert. Die (Kurven-) Stabilität und Bremsfähigkeit des Fahrzeugs dürfen also nicht über das physikalisch notwendige Maß hinaus beeinträchtigt werden. Neben der Pflicht für den sicheren Straßenverkehr zu sorgen, wird die Verantwortlichkeit des Frachtführers auch auf die gegebenenfalls auf dem LKW transportierten anderen Güter ausgedehnt. Deren Absendern schuldet er nämlich einen beschädigungsfreien Transport, sodass er auch in Hinblick auf diese Güter dafür zu sorgen hat, dass sie nicht durch Gut Dritter in Mitleidenschaft gezogen werden. 295

Hinweis: Welche Maßnahmen vom Frachtführer zu ergreifen sind, hängt – ebenso wie der Umfang der Verpackungspflicht des Absenders (siehe Rn. 342 ff.) – von den Umständen des Einzelfalls und insbesondere von der Art und Menge des transportierten Gutes sowie der geplanten Transportstrecke ab.

213 **„§ 30 StVZO – Beschaffenheit der Fahrzeuge**

(1) Fahrzeuge müssen so gebaut und ausgerüstet sein, dass

1. ihr verkehrstüblicher Betrieb niemanden schädigt oder mehr als unvermeidbar gefährdet, behindert oder belästigt,

[...]

(3) Für die Verkehrs- oder Betriebssicherheit wichtige Fahrzeugteile, die besonders leicht abgenutzt oder beschädigt werden können, müssen einfach zu überprüfen und leicht auswechselbar sein.“

214 **„§ 22 StVO – Ladung**

(1) Die Ladung einschließlich Geräte zur Ladungssicherung sowie Ladeeinrichtungen sind so zu verstauen und zu sichern, dass sie selbst bei Vollbremsung oder plötzlicher Ausweichbewegung nicht verrutschen, umfallen, hin- und herrollen, herabfallen oder vermeidbaren Lärm erzeugen können. Dabei sind die anerkannten Regeln der Technik zu beachten. [...]"

e) Begleitpapiere

- 296 Der Absender hat dem Frachtführer die Unterlagen zur Verfügung zu stellen, die für eine amtliche Behandlung des Gutes in der Zeit zwischen Übernahme und Ablieferung erforderlich sind. Das Gesetz zählt nicht auf, welche Vorgänge unter „amtliche Behandlung“ fallen; es gibt lediglich mit der Zollabfertigung ein Beispiel. Sinn und Zweck der Regelung ist es, einen reibungslosen Transportverlauf sicherzustellen. Die Vorschrift bezieht sich unter dem Blickwinkel dieses Zwecks also auf sämtliche öffentlichen Vorgänge mit Bezug zur Ware bei einem ungestörten Transportverlauf, wie beispielsweise Gefahrgutzeugnisse oder Gesundheitsbescheinigungen.²¹⁵ Den Frachtführer trifft die Verpflichtung, diese Urkunden pfleglich zu behandeln und sie korrekt einzusetzen (§ 413 Abs. 2 HGB).

Hinweis: Verliert oder beschädigt der Frachtführer die ihm übergebenen Begleitdokumente, oder setzt er diese pflichtwidrig (nicht) ein, haftet er für den daraus entstehenden Schaden, wie unter Rn. 203 ff. ausgeführt.

- 297 Nicht eingeschlossen ist hierbei eine Verpflichtung des Frachtführers, im Vorhinein zu überprüfen, ob die ihm erteilten Auskünfte und Unterlagen geeignet sind, die amtliche Behandlung durchzuführen. Aus den allgemeinen Schutz- und Treuepflichten des Frachtvertrags folgt allerdings eine Verpflichtung des Frachtführers, ihm auch ohne detaillierte Überprüfung offensichtlich ins Auge fallende Mängel dem Absender zur Kenntnis zu bringen.²¹⁶

f) Befolgung von Weisungen während des Transports

- 298 Der Absender hat eine, im Vergleich zu anderen Verträgen, weitgehende Berechtigung darüber zu entscheiden, ob oder wie der Vertrag durchgeführt wird, selbst nachdem die Güter zum Transport übernommen wurden. Die zentrale Vorschrift für das so genannte Weisungsrecht ist § 418 HGB. Eine Weisung stellt keine ausgehandelte Vertragsänderung dar. Sie bedarf nämlich keiner Zustimmung des Frachtführers. Dies bedeutet, dass der Absender die Weisungen einseitig – ohne Rücksprache mit dem Frachtführer – erteilen kann. Dem Frachtführer steht lediglich, und auch nur unter bestimmten Umständen, die Möglichkeit offen, die Ausführung der Weisung zu verweigern. Soweit der Frachtführer den Weisungen Folge leistet, steht ihm ein Anspruch auf Ersatz der durch die Weisung ausgelösten Aufwendungen (und gegebenenfalls auch Schäden) zu. Darüber hinaus erlaubt es das Gesetz dem

²¹⁵ Thume, in: MüKo-HGB, § 413 Rn. 5.

²¹⁶ Thume, in: MüKo-HGB, § 413 Rn. 11.

Frachtführer, die Ausführung der Weisung von einem angemessenen Vor-schuss abhängig zu machen.

Hinweis: Eine Weisung kann auch mündlich erteilt werden; sie ist formfrei. Wie immer gilt, dass zur Dokumentation zumindest Textform (einfache E-Mail, SMS) gewählt werden sollte.

Für den Fall jedoch, dass im Frachtbrief bestimmt wurde, dass das Weisungsrecht nur gegen Vorlage des Frachtbriefs ausgeübt werden kann (§ 418 Abs. 4 HGB; sog. Sperrvermerk, siehe Rn. 397), ist die Wirksamkeit der Weisung an die Einhaltung dieser Form gebunden. Führt der Frachtführer die Weisung aus, obwohl ihm in diesem Fall kein Frachtbrief vorgelegt wurde, macht er sich schadensersatzpflichtig (§ 418 Abs. 6 HGB, siehe Rn. 206). 299

(1) Reichweite der Verfügungsbefugnis

§ 418 Abs. 1 HGB führt Beispiele des Weisungsrechts auf. Das Weisungsrecht beschränkt sich auf die Beförderung des übernommenen Gutes und der damit zusammenhängenden Vorgänge; wie die aufgezählten Beispiele in § 418 Abs. 1 Satz 2 HGB belegen. Nicht vom Weisungsrecht abgedeckt wäre beispielsweise der Auftrag, andere Güter beim Absender abzuholen oder die Güter neu zu etikettieren. 300

Hinweis: Die Liste in § 418 Abs. 1 HGB ist nicht abschließend, es können also auch andere Weisungen gegeben werden.

Innerhalb dieses Rahmens ist der Frachtführer grundsätzlich verpflichtet, der Anweisung Folge zu leisten. Eine Grenze besteht dort, wo eine Weisung droht, den Betrieb des Frachtführers zu behindern oder andere Vertragspartner des Frachtführers (Absender anderer Güter) zu schädigen. Da das Gesetz auf einen drohenden Nachteil abstellt, ist klar, dass dem Frachtführer insoweit ein gewisser Ermessensspielraum zusteht, und zwar zum Zeitpunkt und in der Situation der Weisungserteilung. Es geht also um die Beurteilung einer hypothetischen Situation durch den Frachtführer. Ob ein solcher Schaden oder Nachteil in Realität später eintritt oder aus einer zeitlich späteren Perspektive tatsächlich drohte, ist irrelevant. 301

Bei der Beantwortung der Frage, wann eine Weisung den Betrieb des Frachtführers behindert, ist ein betriebswirtschaftlicher Blickwinkel einzunehmen. Insbesondere solche Weisungen, die den Weitertransport der Güter Dritter merklich verzögern oder verhindern, dürften diese Schwelle überschreiten. 302

Hinweis: Da dem Frachtführer nicht nur ein Aufwendungsersatzanspruch, sondern auch ein Anspruch auf Vorschuss zusteht, sind wirtschaftliche Aspekte der Weisungsbefolgung grundsätzlich nicht geeignet, eine Ablehnung durch den Frachtführer zu rechtfertigen.²¹⁷

- 303 Beabsichtigt der Frachtführer, eine ihm rechtmäßig erteilte Weisung nicht zu befolgen, so hat er den Weisungsgeber unverzüglich (also ohne schuldhaftes Zögern) unter Angabe des Grundes zu benachrichtigen (§ 418 Abs. 5 HGB).

(2) Weisungsberechtigter

- 304 Zunächst ist – logischerweise – der Vertragspartner des Frachtführers, nämlich der Absender, berechtigt, dem Frachtführer Weisungen zu erteilen. Das Weisungsrecht geht jedoch auf den Empfänger über, wenn der Frachtführer an dem Ort anlangt, an welchem er dem Empfänger das Gut abliefern soll. Ab Ankunft an diesem Ablieferungsort steht das Verfügungsrecht dem Empfänger zu (§ 418 Abs. 2 HGB). Möglich ist, dass Absender oder Empfänger einen Dritten bevollmächtigen, das Weisungsrecht auszuüben. Denkbar ist eine solche Konstellation zum Beispiel, wenn der Empfänger, der Lebensmittelhändler X, den Logistiker Y damit beauftragt hat, die Lagerhaltung inklusive Wareneingang zu übernehmen. In einer solchen Situation kann dem Logistiker Y vom Lebensmittelhändler X eine Vollmacht erteilt worden sein, dem Frachtführer Weisungen zu erteilen, an welcher Laderampe die Entladung zu erfolgen hat.

(3) Folgen der Nichtbefolgung einer Weisung

- 305 Befolgt der Frachtführer eine rechtmäßige Weisung nicht, verletzt er seine Pflichten aus dem Transportvertrag. Führt die Nichtbefolgung von Weisungen zu Güter- oder Verspätungsschäden, so greifen die entsprechenden transportrechtlichen Haftungsregeln (siehe Rn. 150 ff.). Für sonstige Schäden haftet der Frachtführer nach dem allgemeinen Haftungsrecht des BGB, wobei die Haftungsgrenze des § 433 HGB zu beachten ist. D.h. trotz der nach den Vorschriften des BGB eigentlich unbegrenzten Haftung, greifen die transportrechtlichen Haftungsgrenzen auch hier.

(4) Ergreifen von Maßnahmen im Interesse des Verfügungsberechtigten

- 306 Die Entscheidungshoheit des Absenders zeigt sich auch im Falle von Beförderungs- und Ablieferungshindernissen. In solchen Fällen kann der Fracht-

²¹⁷ Thume, in: MüKo-HGB, § 418 Rn. 29.

fürher grundsätzlich nicht selbst entscheiden, wie vorgegangen werden soll, sondern er hat Weisungen einzuholen (§ 419 Abs. 1 HGB).

Hinweis: Die Person des Weisungsberechtigten bestimmt sich nach dem in Rn. 304 dargelegten System.

Das Konzept des Beförderungshindernisses stellt nicht darauf ab, dass der Beförderungsvorgang als solcher erschwert wird. Stattdessen wird auf die vereinbarte Beförderung mit all ihren Aspekten abgestellt. Wenn die Parteien also vereinbart haben, dass ein LKW mit einem bestimmten Kfz-Kennzeichen zum Einsatz kommt, und wird dieser Lkw noch vor Beginn des Transports in einen Unfall verwickelt und kann nicht weiterfahren, dann besteht ein Transporthindernis, auch wenn der Frachtführer noch über ein Dutzend weitere einsatzbereite LKW zur Verfügung hat. 307

Als Unternehmer hat der Frachtführer im Grundsatz die mit dem Transport einhergehenden unternehmerischen Risiken selbst zu tragen. Dementsprechend ist nicht jede Erschwernis im Transportverlauf gleich ein Hindernis im Sinne des § 419 HGB. Der Frachtführer bleibt in den Grenzen seines Leistungsversprechens zum Weitertransport verpflichtet, auch wenn ihn ein Mehraufwand trifft. Erst dann, wenn mit dem Wegfall des Hindernisses auf absehbare Zeit oder innerhalb einer zumutbaren Wartefrist nicht zu rechnen ist und das Hindernis nur mit unverhältnismäßigem Aufwand überwunden werden könnte, kann sich der Frachtführer auf diese Ausnahmeregelung berufen.²¹⁸ 308

Dem Beförderungshindernis stellt das Gesetz das Ablieferungshindernis gleich. § 419 Abs. 1 Satz 2 HGB nennt hierzu zwei Beispiele, nämlich die Situation, dass der Empfänger nicht zu ermitteln ist oder die Annahme verweigert. Der Empfänger ist beispielsweise nicht zu ermitteln, wenn die Angaben zum Empfänger im Frachtbrief falsch oder ungenau sind. Zu denken ist hier an eine Situation, dass im Frachtbrief die Meyer Lebensmittelhandel GmbH steht, sich an der Adresse aber die Meyer Lebensmittelhandel KG und die Maier Lebensmittelhandel GmbH befindet; alternativ wäre daran zu denken, dass das Unternehmen verzogen ist, und der Absender die veraltete Adresse benutzte. 309

Hinweis: Die Liste in § 419 Abs. 1 Satz 2 HGB ist nicht abschließend; es können also auch andere Ablieferungshindernisse bestehen.

Für den Fall, dass der Frachtführer Weisungen nicht oder nicht rechtzeitig erhält, sieht § 419 Abs. 3 HGB eine Auffangregelung vor. Der Frachtführer 310

²¹⁸ Thume in: MüKo-HGB, § 418 Rn. 7.

kann dann nach eigenem Ermessen entscheiden, wie er mit dem Gut verfahren möchte. Der Maßnahmenkatalog in § 419 Abs. 3 HGB ist hierfür nicht abschließend. Der Frachtführer muss sich davon leiten lassen, die Interessen des Verfügungsberechtigten umzusetzen. Wird das Gut entladen (beispielsweise, weil es eingelagert oder, im Falle des unverwertbaren Gutes, vernichtet werden soll) gilt die Beförderung als beendet. Dies hat unmittelbare Auswirkungen auf die Haftung des Frachtführers für eine etwa danach eintretende Verschlechterung des Gutes, für die er dann nicht mehr verantwortlich ist.

- 311** § 419 Abs. 4 HGB räumt dem Frachtführer einen Aufwendungsersatz- und einen Vergütungsanspruch bezüglich der von ihm ergriffenen Maßnahmen ein.

(5) *Nachnahme*

- 312** Zu den Verpflichtungen, die der Frachtführer neben dem reinen Transport übernehmen kann, gehört die so genannte Nachnahme. Dies betrifft den Fall, dass der Frachtführer beauftragt wird, eine Zahlungsverpflichtung des Empfängers einzuziehen – der Empfänger also an den Frachtführer Geld übergibt, welches dem Absender zusteht. Zu denken ist hier insbesondere an den Fall, dass die Ware (zum Teil) unbezahlt versandt wird und der Verkäufer sicherstellen möchte, dass mit der Übergabe der Ware gleichzeitig der restliche Kaufpreis gezahlt wird (Cash on Delivery, CoD). Entsprechende Vereinbarungen zwischen dem Absender und dem Frachtführer können in den Frachtbrief eingetragen werden; zwingend ist dies jedoch nicht.

Hinweis: Allerdings bietet es sich, wie schon erwähnt, aus Beweisgründen an, eine entsprechende Regelung im Frachtbrief zu dokumentieren. Darüber hinaus sorgt die Dokumentation im Frachtbrief dafür, dass bei Auslieferung der Güter der Frachtführer gegenüber dem Empfänger diesen Vorgang belegen kann.

- 313** § 422 HGB hält für die Nachnahme einige erklärende Regelungen bereit. Nur der Klarstellung halber heißt es dort, dass im Falle der Nachnahmevereinbarung der Frachtführer Bargeld einzuziehen hat, und dass Zahlungen an den Frachtführer als Übergabe des Zahlungsmittels an den Absender gelten.

Hinweis: Die Bestimmung, dass der Frachtführer Bargeld einziehen soll, ist abdingbar, sodass zwischen Frachtführer und Absender auch vereinbart werden kann, dass eine Zahlung durch Scheck oder Wechsel akzeptabel ist.

Hinweis: Der Käufer begleicht also seine Schuld durch Übergabe des Geldes an den Frachtführer. Der Absender trägt damit das Risiko, dass das Geld zu spät oder gar nicht vom Frachtführer an ihn übergeben wird.

Die Haftung des Frachtführers für den Fall, dass er das Gut ohne Einzug des Geldes herausgibt, ist auf den einzuziehenden Betrag begrenzt und verschuldensunabhängig ausgestaltet. Es ist mit anderen Worten unerheblich, warum der Frachtführer die Nachnahme nicht durchführte. **314**

2. Pflichten des Absenders aus dem Frachtvertrag

a) Vergütungspflicht

Hinweis: Die vom Absender zu leistende Vergütung für den Transport des Gutes nennt das Gesetz „Fracht“.

Die primäre Pflicht des Absenders ist die Zahlung der Fracht. Die Höhe der Fracht ist gesetzlich nicht geregelt und sollte daher im Frachtvertrag bestimmt sein. Möglich und ausreichend ist es, die Faktoren zu bestimmen, mit denen sich die Fracht berechnen lässt; bspw. nach Gewicht und zurückgelegter Strecke. Nach § 420 Abs. 1 Satz 1 HGB ist die Fracht erst mit Beendigung der Beförderung zu zahlen; abweichende Vereinbarungen sind möglich. **315**

Die Fracht deckt die Beförderung des Gutes samt den dazugehörigen vorhersehbaren und normalen Leistungen des Frachtführers ab. Abgegolten sind mit ihr also z. B. Straßenmaut, Kosten für Fähren sowie die Kosten sowohl der üblichen als auch der Sonderausstattung des Fahrzeugs. **316**

Hinweis: Der Frachtführer kann also für den Einsatz von Gurten, Keilen, Planen, Rampen oder einer Isolier- bzw. Kühleinrichtung keine Mehrkosten neben der Fracht geltend machen.

Etwas anderes gilt für Dinge, die nicht zum „Zubehör“ des Beförderungsmittels zählen. **317**

Hinweis: Die sogenannten Ladehilfs- und Beförderungsmittel – sprich insbesondere Container und Paletten – gehören nicht zum Zubehör.

- 318** Wenn also der Frachtführer die zum Transport notwendigen Paletten, Gitterboxen oder den Container stellt, dann gebührt ihm hierfür grundsätzlich eine zusätzliche Entlohnung. Auch hier bietet es sich an, die entsprechenden Tarife vertraglich festzuhalten, oder im Frachtvertrag anzumerken, dass diese zusätzlichen Leistungen bereits mit der im spezifischen Fall ausgehandelten Fracht abgegolten sind. Das Gleiche gilt für den Fall, dass der Frachtführer diese Gegenstände nicht nur einmalig für einen Transport zu stellen hat, sondern er diese im laufenden Geschäft tauscht.

Hinweis: Die Fracht und andere Zahlungsansprüche des Frachtführers sind durch das in §§ 440 HGB geregelte Pfandrecht besonders abgesichert (siehe Rn. 329 ff.).

- 319** Dem Absender steht eine weitgehende Weisungsbefugnis gegenüber dem Frachtführer zu, wie sich beispielsweise aus § 418 HGB ergibt, der Situationen betrifft, in denen die Beförderung des Gutes bereits begonnen hat (siehe Rn. 298 ff.). Auch in der Phase davor ist der Frachtführer verpflichtet, die Weisungen des Absenders auszuführen. Hierzu gehört, dass der Absender verlangen kann, dass die Beförderung mit lediglich einem Teil des Gutes durchgeführt wird (§ 416 HGB).

Hinweis: Dies kann für den Absender von Interesse sein, wenn – beispielsweise durch einen Lagerschaden – von den zunächst avisierten zwei Paletten Marmeladengläsern nur noch eine Palette tatsächlich zu transportieren ist.

- 320** Solcherlei Probleme aus der Risikosphäre des Absenders sollen jedoch den Frachtanspruch des Frachtführers nicht mindern, sodass § 416 HGB dem Frachtführer auch im Falle der Teilverladung die volle Fracht zuspricht. Dies gilt jedoch dann nicht, wenn die Teilbeförderung auf Gründe zurückzuführen ist, die in den Risikobereich des Frachtführers fallen. Ein Beispiel hierfür wäre, dass das Fahrzeug vereinbarungswidrig nicht in der Lage ist, die volle Menge Ladung aufzunehmen.
- 321** Für den Fall, dass der Absender seiner Verpflichtung zur Be- und Entladung (siehe Rn. 347 ff.) nicht rechtzeitig nachkommt, sieht § 412 Abs. 3 HGB eine zusätzliche Vergütung in Form des sogenannten Standgeldes vor.

Hinweis: Das Landgericht Aachen hat entschieden, dass ein Standgeld in Höhe von 68,75 EUR pro Stunde angemessen sei.²¹⁹

²¹⁹ AG Aachen, 2.6.2021 – 102 C 42/20, TranspR 2022, 77.

Die Höhe des Standgeldes, beziehungsweise der Zeitpunkt, ab welchem ein Standgeld geschuldet wird, kann auch vertraglich vereinbart werden. Der Anspruch auf Standgeld entsteht nicht, wenn die Verzögerung dem Risikobereich des Frachtführers zuzurechnen ist. 322

Eine weitere zusätzliche Vergütung kann sich für den Frachtführer aus unvorhergesehenen Verzögerungen ergeben, dies jedoch nur, wenn die Verzögerung im Transportablauf dem Risikobereich des Absenders zuzurechnen ist (§ 420 Abs. 4 HGB). Dies ist der Fall, wenn die Verzögerung auf ein Verhalten des Absenders zurückzuführen ist oder ihren Ursprung in seinem Organisationsbereich hat. 323

Exkurs zu den Risikosphären:

Die beiden zuvor angesprochenen Normen zum Standgeld und der Verzögerung im Transportablauf nutzen das Konzept der Risikosphären, um die Verantwortlichkeiten zwischen Frachtführer und Absender abzugrenzen. Dieser Ansatz findet sich auch an weiteren Stellen des Transportrechts²²⁰ und soll daher hier kurz dargestellt sein. 324

Umstände, die die Vertragsabwicklung stören, sind üblicherweise der Risikosphäre des einen oder anderen Vertragspartners zuzuordnen. Im Störfall erscheint dann jeweils nur die Seite schützenswert, der die Störungsursache nicht zuzuordnen ist, die also für die Störungssituation keinen Anlass gegeben hat. Ein Abstellen auf den „Risikobereich“ hat – im Vergleich zum allgemeinen Zivilrecht, das für die Zurechnung einer Vertragsstörung regelmäßig auf ein „Vertretenmüssen“, also ein Verschulden, abstellt – den Vorteil, dass ausgewogene Lösungen insbesondere für den Fall gefunden werden, dass bestimmte Umstände von keiner Vertragspartei zu vertreten sind.²²¹ 325

Zum Risikobereich des Absenders zählen alle Umstände, die auf sein Verhalten und seine Organisation zurückzuführen sind, etwa, dass das Gut noch nicht zur Abholung bereitsteht, die falsche Angabe der Lade- stelle oder eine defekte Laderampe. Im Risikobereich des Frachtführers liegen bspw. alle organisatorischen Umstände, die dazu führen, dass sein Beförderungsmittel nicht genutzt werden kann, sei es wegen eines Defekts, eines Streiks im Unternehmen des Frachtführers oder weil der LKW noch nicht entladen oder gesäubert ist. Daneben gibt es nach der Rechtsprechung des BGH eine (quasi neutrale) Risikosphäre, die keinen Anspruch des Frachtführers auf eine Zusatzvergütung aus § 420 Abs. 3 HGB auslöst: Wenn ein von außen wirkendes, für die Parteien des Frachtvertrags unvorhersehbares und nicht beherrschbares Ereignis die 326

²²⁰ § 415 Abs. 2 Satz 2, Abs. 3 Satz 3, § 416 Satz 3, § 417 Abs. 4, § 419 Abs. 1 Satz 3, Abs. 4, § 420 Abs. 2 Satz 2, Abs. 3 HGB.

²²¹ So die Begründung des Gesetzgebers in BT-Drs. 13/8445, 41 zu § 412 HGB.

Verzögerung der Transportdurchführung verursacht hat, soll der Absender nicht zahlen müssen.²²²

Hinweis: Für die anderen Vorschriften, die ebenfalls den Sphärengedanken nutzen, liegen solche Entscheidungen noch nicht vor. Angesichts der Rechtsprechung ist jedoch davon auszugehen, dass es auch hier eine neutrale Sphäre gibt, deren Risiken weder dem Frachtführer noch dem Absender zuzurechnen sind.²²³

b) Pflicht zur Erstattung von Aufwendungen

- 327 Neben der Vergütung kann der Frachtführer einen Anspruch auf Aufwendungsersatz haben. Aufwendungen sind Vermögensopfer, die der Frachtführer zu dem im Gesetz genannten Zwecke freiwillig oder auf Weisung des Absenders gemacht hat, sowie solche, die sich als notwendige Folge der Weisungsausführung ergeben.

Hinweis: Von der Vergütung unterscheidet sich der Aufwendungsersatz dadurch, dass er nicht gewinnbringend, sondern nur kostendeckend ist. Vom Schadensersatz unterscheidet sich der Aufwendungsersatz dadurch, dass er eine freiwillige Vermögenseinbuße kompensiert.

- 328 Einen Aufwendungsersatz kennt das Frachtrecht des HGB in folgenden Fällen:

Zweck	Vorschrift
Überprüfung von Gewicht, Menge und/oder Inhalt des Frachtgutes auf Verlangen des Absenders im Rahmen der Ausstellung des Frachtbriefs	§ 409 Abs. 3 Satz 2 HGB
Nicht oder falsch deklariertes Gefahrgut ausladen, einlagern, zurückbefördern, vernichten oder unschädlich machen	§ 410 Abs. 2 Nr. 2 HGB

²²² BGH, 22.6.2011 – I ZR 108/10, TranspR 2011, 362.

²²³ Die Einzelheiten sind in der juristischen Literatur jedoch arg umstritten; vgl. Thume, in: MüKo-HGB, § 412 Rn. 39 ff.; Knorre/Werdein, in: Knorre/Demuth/Schmid, TranspR-HdB, Rn. 105 ff. m. w. N.

Zweck	Vorschrift
Handhabung der Situation hervorgerufen durch: 1. ungenügende Verpackung oder Kennzeichnung, 2. Unrichtigkeit oder Unvollständigkeit der in den Frachtbrief aufgenommenen Angaben, 3. nicht oder falsch deklariertes Gefahrgut oder 4. Fehlen, Unvollständigkeit oder Unrichtigkeit von Urkunden und Auskünften, die für eine amtliche Behandlung, insbesondere eine Zollabfertigung, vor der Ablieferung des Gutes erforderlich sind	§ 414 Abs. 1 HGB
Ausführung von Weisungen des Absenders	§ 418 Abs. 1 HGB
Ausführung von Weisungen des Empfängers	§ 418 Abs. 2 HGB
Ausführen von Handlungen nach § 419 Abs. 3 HGB	§ 419 Abs. 3 und 4 HGB
Erhaltung des Gutes bei nicht absehbarer Erschwerung des Transports (z. B. Umlagern, Umstauen und Neuverpackung bei unzureichender/schadhafter Verpackung)	§ 420 Abs. 1 HGB

Exkurs: Das Pfandrecht des Frachtführers

Die Vergütung des Frachtführers ist abhängig vom Erfolg: Erst, wenn er das Gut abgeliefert, wird die Fracht zur Zahlung fällig; es sei denn, etwas anderes sei vereinbart. Faktisch geht der Frachtführer also in Vorleistung, weshalb ihm, ebenso wie bei dem Grundtyp des Werkvertrags, ein Pfandrecht an den ihm übergebenen Sachen zusteht. Das Gesetz unterscheidet dabei zwischen dem sogenannten „konnexen“ und dem „inkonnexen“ Pfandrecht. 329

Das konnexe Pfandrecht sichert alle Forderungen aus dem jeweiligen spezifischen Frachtvertrag (insbesondere also Fracht und vertragliche bzw. Schadens- und Aufwendungsersatzansprüche gemäß §§ 414–419 HGB, siehe Rn. 315 ff.); § 440 Abs. 1 Satz 1 HGB. Damit ist das konnexe Pfandrecht hinsichtlich der gesicherten Ansprüche enger als das inkonnexe Pfandrecht. Denn das inkonnexe Pfandrecht sichert die Ansprüche aus der gesamten Geschäftsbeziehung mit dem Absender soweit sie Fracht-, Seefracht-, Speditions- oder Lagerverträge betrifft (§ 440 Abs. 1 Satz 2 HGB). 330

Hinsichtlich der Voraussetzungen ist das inkonnexe Pfandrecht jedoch enger: Es erstreckt sich nur auf „das Gut des Absenders“. Erforderlich ist also, dass der Vertragspartner des Frachtführers der Eigentümer des Gutes ist, an dem der Frachtführer das Pfandrecht ausüben möchte. Damit ist die inkonnexe Sicherung regelmäßig in den Fällen ausgeschlossen, in 331

denen der Auftraggeber des das Pfandrecht ausübenden Frachtführers ein Spediteur oder (Haupt-)Frachtführer ist.

Hinweis: Ein gutgläubiger Erwerb des Frachtführerpfandrechts ist möglich, wenn der Frachtführer, ohne, dass man ihm den Vorwurf grober Fahrlässigkeit machen könnte, auf das Eigentum des Absenders vertraut hat und das Gut nicht im Sinne des § 935 BGB abhandengekommen war.

- 332 Das konnexe Pfandrecht wird ebenfalls erworben, wenn der Absender der Eigentümer ist. Es wird aber auch schon dann erworben, wenn der Eigentümer der Beförderung zugestimmt hat, ohne der Absender zu sein.

Hinweis: Auch hier ist durch den gutgläubigen Erwerb des Pfandrechts eine Verbesserung der Position des Frachtführers möglich, wenn das Gut nicht im Sinne des § 935 BGB abhandengekommen war. Es genügt insoweit, dass der Frachtführer (ohne dass man ihm den Vorwurf grober Fahrlässigkeit machen könnte), auf das Eigentum des Absenders oder auf die Zustimmung des Eigentümers zum Transport vertraut hat.

- 333 Vereinfachend zusammengefasst hat das konnexe Pfandrecht also einen engen Schutzbereich (nur dieser Frachtvertrag), aber weite Voraussetzungen (Zustimmung des Eigentümers zum Transport reicht) und das inkonnexe Pfandrecht einen weiten Schutzbereich (Geschäftsbeziehung), aber engere Voraussetzungen (Absender muss Eigentümer sein).
- 334 In beiden Fällen erstreckt sich das Pfandrecht auf das Gut und dessen Begleitpapiere (§ 440 Abs. 1 Satz 3 HGB). Diese darf der Frachtführer nach den Regeln des Pfandverkaufes liquidieren, um seine fälligen Ansprüche zu befriedigen.
- 335 Während das deutsche Recht grundsätzlich nur Pfandrechte kennt, die den Besitz an dem Pfandgegenstand voraussetzen (daher auch der Begriff „Faustpfandrecht“), kann das Pfandrecht des Frachtführers auch bestehen, wenn er den Besitz an dem Gut verloren hat. Dies betrifft insbesondere die Konstellationen, in denen der Frachtführer das Gut an den Empfänger ablieferte, in der Erwartung bezahlt zu werden. Erforderlich ist aber, dass das Pfandrecht innerhalb von drei (!) Tagen nach Ablieferung gerichtlich (!) geltend gemacht wird und sich das Gut zu diesem Zeitpunkt noch im Besitz des Empfängers befindet.

Hinweis: Gerichtlich geltend machen heißt in diesem Zusammenhang, dass innerhalb dieser Frist eine Klage oder ein Antrag auf einstweiligen Rechtsschutz beim Gericht eingegangen sein muss.²²⁴

c) Pflichten bezogen auf das Transportgut

Nachvollziehbar geht das Gesetz davon aus, dass der Absender derjenige ist, 336
der über das zu transportierende Gut besser Bescheid weiß als der Fracht-
führer. Das HGB stellt es daher grundsätzlich in den Verantwortungsbereich
des Absenders, sämtliche Aspekte, die sich auf den Transportgegenstand
beziehen, zu erledigen, beziehungsweise den Frachtführer entsprechend zu
instruieren.

(1) Ausstellen des Frachtbriefs

Der Frachtführer kann vom Absender die Ausstellung des Frachtbriefs mit 337
Informationen über das Gut verlangen (§ 408 Abs. 1 Satz 1 HGB). Zum
Frachtbrief ausführlich Rn. 390.

(2) Information über Gefahrgut

Im Bereich der Lebensmittellogistik von Gefahrgut zu sprechen, erscheint 338
im ersten Moment widersinnig. Da das Gefahrgutrecht jedoch bei den che-
misch-physikalischen Eigenschaften eines Stoffes ansetzt, und nicht danach
unterscheidet, ob dieser Stoff verzehrt werden kann oder nicht, kommen
auch Lebensmittel als Gefahrgut in Betracht. Beispielsweise ist Essigsäure,
also Lösung mit mehr als 10 Masse-% (aber höchstens 80 Masse-%) Säure
unter der UN-Nummer²²⁵ 2790 und als Gefahrstoff klassifiziert. Alkoholische
Getränke mit mehr als 24 Vol.-% sind unter der UN-Nummer 3065 als
Gefahrstoff klassifiziert. Beispiel: „Stroh“ Rum mit 80 Vol.-% Alkohol ist
sowohl Lebensmittel, als auch Gefahrstoff.

Hinweis: Lebensmittel in Form von Fertigerzeugnissen, die für den
Endverbrauch bestimmt sind, sind nach § 2 Abs. 2 Satz 2 Gefahrstoff-

224 C. Schmidt, in: MüKo-HGB, § 440 Rn. 37.

225 Die UN-Nummer ist eine vierstellige Zahl zur Kennzeichnung von Stoffen oder Ge-
genständen gemäß den UN-Empfehlungen für die Beförderung gefährlicher Güter. Sie
wird zur einheitlichen Identifizierung in einer Reihe von nationalen und internationa-
len Vorschriften genutzt.

verordnung²²⁶ u. a. von der Pflicht zur Klassifizierung, Kennzeichnung und Beifügung eines Sicherheitsdatenblatts entbunden. Nur weil kein Gefahrguthinweis an einer Flasche Alkohol angebracht ist, kann also nicht geschlussfolgert werden, dass diese kein Gefahrgut im Sinne des Gefahrgutrechts darstellt.

- 339 Auch für die beiden beispielhaft genannten Stoffe (Alkoholische Getränke, Essigsäure) halten u. a. folgende Vorschriften zwingend zu beachtende Vorgaben bereit. Zentral für die Beförderung von Gefahrgut ist die „Verordnung über die innerstaatliche und grenzüberschreitende Beförderung gefährlicher Güter auf der Straße, mit Eisenbahnen und auf Binnengewässern“ (Gefahrgutverordnung Straße, Eisenbahn und Binnenschifffahrt – GGVSEB). Diese nimmt Bezug auf das Europäische Übereinkommen über die internationale Beförderung gefährlicher Güter auf der Straße (ADR), die Regelung für die internationale Beförderung gefährlicher Güter mit der Eisenbahn (RID) und das Europäische Übereinkommen über die internationale Beförderung gefährlicher Güter auf Binnenwasserstraßen (ADN) und verschafft diesen Übereinkommen auch Geltung für innerdeutsche Transporte.

Hinweis: Die GGVSEB enthalten auch für den Absender²²⁷ und Verloader²²⁸ bindende Vorschriften – nicht nur für den Frachtführer.

Hinweis: Wie schon beim Begriff des Lebensmittelunternehmers (siehe Rn. 46) können Beteiligte mehr als eine Rolle unter den verschiedenen

226 **„§1 Gefahrstoff-VO – Zielsetzung und Anwendungsbereich**

[...] Abschnitt 2 gilt nicht für Lebensmittel oder Futtermittel in Form von Fertig-
erzeugnissen, die für den Endverbrauch bestimmt sind. [...]“

227 **„§2 GGVSEB – Begriffsbestimmungen**

[...]

1. Absender ist das Unternehmen, das selbst oder für einen Dritten gefährliche Güter
versendet. Erfolgt die Beförderung auf Grund eines Beförderungsvertrages, gilt als
Absender der Absender nach diesem Vertrag. [...]“

228 **„§2 GGVSEB – Begriffsbestimmungen**

[...]

3. Verloader ist das Unternehmen, das

a) verpackte gefährliche Güter, Kleincontainer oder ortsbewegliche Tanks in oder auf
ein Fahrzeug (ADR), einen Wagen (RID), ein Beförderungsmittel (ADN) oder einen
Container verlädt oder

b) einen Container, Schüttgut-Container, MEGC, Tankcontainer oder ortsbeweglichen
Tank auf ein Fahrzeug (ADR), einen Wagen (RID), ein Beförderungsmittel (ADN)
verlädt oder

c) ein Fahrzeug oder einen Wagen in oder auf ein Schiff verlädt (ADN).

Verlader ist auch das Unternehmen, das als unmittelbarer Besitzer das gefährliche
Gut dem Beförderer zur Beförderung übergibt oder selbst befördert; [...]“

Vorschriften innehaben. Die Pflichten gelten dann kumulativ und nicht alternativ.

Neben der öffentlich-rechtlich geprägten Verantwortung des Absenders im Sinne des Gefahrgutrechts trifft ihn auch in privatrechtlicher Hinsicht eine Informationspflicht gegenüber dem Frachtführer. Dieser muss über das Gefahrgut informiert werden: Zum einen, damit er die ihn treffenden öffentlich-rechtlichen Gefahrgutvorschriften überhaupt erfüllen kann und zum anderen, um den Transportauftrag ordnungsgemäß ausführen zu können. Die entsprechende Vorschrift findet sich in § 410 Abs. 1 HGB. In formeller Hinsicht ist ein mündlicher Hinweis nicht ausreichend; der Hinweis in Textform (bspw. einfache E-Mail) genügt jedoch. 340

Hinweis: Information über Gefahrgut sollte vernünftigerweise so früh wie möglich erfolgen, um dem Frachtführer eine entsprechende Disposition zu erlauben.

Wird der Frachtführer nicht über die gefährliche Natur des Gutes informiert, befindet er sich (und auch die Personen in seiner Umgebung!) in einer zumindest latenten Gefahr: Im Falle eines unvorhergesehenen Ereignisses (z. B. Unfall, Leckage ...) kann er nicht oder nur verzögert die zur Abwehr von Umwelt-/Sach-/Personengefahren erforderlichen Maßnahmen ergreifen. Daher gibt das HGB dem Frachtführer in einer solchen Situation im Verhältnis zum Absender sehr weitreichende Rechte: Nach § 410 Abs. 2 Nr. 1 HGB kann er das nicht oder falsch deklarierte Gut ausladen, einlagern, zurückbefördern oder, soweit erforderlich, vernichten oder unschädlich machen, ohne dem Absender deshalb ersatzpflichtig zu werden. Gleichzeitig haftet ihm der Absender für Schäden (§ 414 Abs. 1 Nr. 3 HGB) und Aufwendungen (§ 410 Abs. 2 Nr. 2 HGB und § 414 Abs. 1 Nr. 3 HGB). 341

(3) Verpacken

Als seitens des Gesetzgebers unterstelltem Spezialisten für die zu transportierenden Güter obliegt es dem Absender, das Gut transportsicher zu verpacken und zu kennzeichnen (§ 411 Satz 1 und 3 HGB). Welche Verpackung „transportsicher“ ist, wird nicht im HGB definiert, sondern nur derart umschrieben, dass das Gut selbst vor Verlust oder Beschädigung und der Frachtführer vor Schaden geschützt ist. Der Schutz des Frachtführers meint dabei nicht nur den Schutz des Fahrers und des Transportmittels, sondern 342

auch den Schutz der Güter Dritter, die ihrerseits den Frachtführer in Haftung nehmen könnten.²²⁹

- 343** Was hierbei genau erforderlich ist, hängt von den Umständen des Einzelfalls ab – dabei kommen der Ware (Eier, Dosengemüse, Gefahrgut (siehe Rn. 338) oder TK-Produkte?) und dem eingesetzten Transportmittel (Tankwagen, LKW oder Seeschiff?) sowie der Strecke (von Bremerhaven nach Bremen ohne Umschlag oder nach Barcelona mit zweimaligem Umschlag?) besondere Bedeutung zu. Der Absender hat bei der Verpackung nicht nur den völlig reibungslosen und verzögerungsfreien Transport einzuplanen – auch vorhersehbaren Belastungen (z. B. Schlaglöcher, Notbremsung des LKW, Hitze im Sommer) muss die Verpackung standhalten.
- 344** Übergibt der Absender das Gut auf bzw. in einem Lademittel (also einer Palette, Gitterbox, Container o. ä.), dann ist er auch verpflichtet, dieses Lademittel in eine Verpackungstätigkeit einzubeziehen. Der Absender hat also z. B. die Ware auf der Palette oder in dem Container gegen die Einflüsse des Transports abzusichern (§ 411 Satz 2 HGB).
- 345** Sollte – entgegen dem Ausgangsfall (Rn. 15) – der Absender den Frachtführer mit der Abholung beim Verkäufer beauftragen, dann muss der Absender/Käufer im Kaufvertrag sicherstellen, dass der Verkäufer die Pflicht zur transportsicheren Verpackung erfüllt. Denkbar ist auch, dass der Frachtführer im Frachtvertrag zum Verpacken verpflichtet wird, dies erscheint jedoch in der Praxis des Massentransports fernliegend.
- 346** Verletzt der Absender seine Verpackungspflicht, haftet er – verschuldensunabhängig – dem Frachtführer für die daraus entstehenden Schäden (§ 414 Abs. 1 Nr. 3 HGB). Für den dem Absender selbst durch die mangelhafte Verpackung entstehenden Schaden haftet der Frachtführer nicht (§ 427 Abs. 1 Nr. 2 HGB).

(4) Ver- und Entladen

- 347** Zum Pflichtenkreis des Absenders gehört auch, das zu transportierende Gut zu ver- und entladen (§ 412 HGB), da der Gesetzgeber davon ausgeht, dass der Absender über das notwendige Fachwissen im Umgang mit der Ware verfügt. Für den Fall der Verladung ist es einfach, nachzuvollziehen, dass der Absender dies erledigen kann. Die Verpflichtung des Absenders, auch zu entladen, überrascht allerdings auf den ersten Blick in einem Szenario, wie dem Ausgangsfall (Rn. 15): Der Absender lässt das Gut durch den Frachtführer zum Empfängerunternehmen transportieren – wie sollen dort die Mitarbeiter des Absenders das Gut entladen? Naheliegender wäre es doch, Mitarbeiter des Empfängerunternehmens das Gut entladen zu lassen! Der Grund

²²⁹ Thume, in: MüKo-HGB, § 411 Rn. 7.

dafür, dass nicht die Mitarbeiter des Empfängers die Entladung durchführen, liegt darin, dass der Empfänger nicht Partei des Frachtvertrags ist. Absender und Frachtführer können einem an dem Frachtvertrag unbeteiligten Dritten keine Pflichten auferlegen.²³⁰ Das bedeutet für den Absender jedoch, dass dieser die in § 412 HGB vorgesehene Aufgabenverteilung abändern muss, wenn er nicht selbst entladen kann oder will.

Hierzu stehen dem Absender zwei Alternativen zur Verfügung:

348

1. der Absender regelt im Kaufvertrag mit dem Empfänger, dass der Empfänger die Ware entlädt.
2. Der Absender vereinbart mit dem Frachtführer, dass dieser die Entladung übernimmt.

Hinweis: Es kann sich auch aus der Übung (laufende Geschäftsbeziehung) zwischen den Parteien des Frachtvertrags ergeben, dass der Frachtführer die Be- und/oder Entladung übernimmt. Gleiches gilt, wenn die Ver-/Entladung mit den Einrichtungen des Transportmittels (z. B. Ladekran des LKW) erfolgen soll – hier bedient der Mitarbeiter des Frachtführers üblicherweise den Kran und ihm obliegt es damit, die Ver-/Entladung vorzunehmen.

Das Gesetz selbst liefert in § 412 Abs. 1 Satz 1 HGB eine Definition des Begriffes „verladen“: Hierunter fallen das Laden, Stauen und Befestigen des Guts. „Laden“ meint das Verbringen des Gutes auf oder in das Transportmittel; beim Straßentransport per LKW also auf dessen Ladefläche. Das „Stauen“ meint das Platzieren und ggf. Verteilen oder Stapeln des Gutes. „Befestigt“ ist das platzierte Gut, wenn es durch Verzurren etc. gegen Verutschen und Umfallen geschützt ist.

349

Hinsichtlich der Qualität der Verladung gibt das HGB dem Absender auf, dass diese „beförderungssicher“ zu erfolgen hat. Entsprechend der Ausführungen zur Verpackung gilt auch hier, dass die Sicherung nicht nur den völlig reibungslosen und verzögerungsfreien Transport einzuplanen hat, sondern auch vorhersehbare Belastungen (z. B. Schlaglöcher, Notbremsung des LKW). Wie schon bei der Verpackung (siehe Rn. 343) ergeben sich die jeweils zu treffenden Vorkehrungen aus den gesamten Umständen des Einzelfalls.

350

²³⁰ Thume, in: MüKo-HGB, § 412 Rn. 20.

(5) Bereitstellung von Urkunden und Erteilung von Auskünften

- 351** Der Absender als Warenfachmann und Partei des zugrunde liegenden Kaufvertrags ist – im Verhältnis zum Frachtführer – in der Position, die für amtliche Behandlung, insbesondere eine Zollabfertigung notwendigen Unterlagen zu beschaffen und Auskünfte zu erteilen. Entsprechend obliegt es ihm, den Frachtführer entsprechend zu instruieren (§ 413 HGB). Welche Unterlagen (Veterinärzeugnisse, Herkunftsnachweise ...) und Informationen benötigt werden, entscheidet sich nach dem jeweiligen Einzelfall und entzieht sich der Aufzählung.
- 352** Verletzt der Absender diese Pflicht, haftet er dem Frachtführer verschuldensunabhängig nach § 414 Abs. 1 Nr. 4 HGB.

(6) Sonstige Pflichten

- 353** Neben den zuvor behandelten und im Gesetz explizit vorgesehenen Pflichten, hat sich der Absender an allgemeine Treue-/Mitwirkungspflichten zu halten – daneben können den Absender aus dem Frachtvertrag ausdrücklich oder stillschweigend übernommene Pflichten treffen.

3. Die vorzeitige Kündigung des Frachtvertrags

- 354** Wie eingangs erwähnt (siehe Rn. 280), handelt es sich bei dem Frachtvertrag dem Grundtypus nach um einen Werkvertrag. Den Werkverträgen ist nach dem BGB eigen, dass sie jederzeit durch den Auftraggeber ohne Angabe von Gründen gekündigt werden können. Geschieht dies, steht dem Werkunternehmer ein, um einen gewissen Betrag gekürzter, Vergütungsanspruch zu. Dieses Grundsystem des BGB übernimmt das HGB-Frachtrecht in § 415 HGB. Das Kündigungsrecht des Frachtführers ist – ebenfalls entsprechend den BGB-Vorschriften zum Werkvertrag – deutlich restriktiver ausgestaltet.

a) Die Kündigung durch den Absender

- 355** Der Frachtvertrag ist für den Absender zu jedem Zeitpunkt frei kündbar (§ 415 Abs. 1 HGB). Das Gesetz lässt dem Frachtführer in § 415 Abs. 2 HGB die Wahl, ob er seinen Vergütungsanspruch konkret berechnet, oder ob er – deutlich bequemer – eine pauschalierte Entschädigung in Höhe von einem Drittel der vereinbarten Fracht (die sogenannte „Fautfracht“) verlangt. Wählt der Frachtführer die Fautfracht, hat er nichts weiter zu beweisen als die Höhe der Fracht, die sich regelmäßig aus dem Frachtvertrag ergibt oder ableiten lässt. Wählt der Frachtführer dagegen den Weg, seinen Anspruch konkret zu berechnen (in diesem Falle dann nicht begrenzt auf ein Drittel der ursprünglich vereinbarten Fracht und gegebenenfalls zuzüglich Stand-

geld und Aufwendungen), obliegt es ihm, die Grundlagen für die konkrete Berechnung darzulegen. Hierzu muss der Frachtführer für den konkreten Transport darlegen, was er infolge der Aufhebung des Vertrags an Aufwendungen erspart hat. In Betracht kommen hier insbesondere Treibstoffkosten, Mautgebühren und gegebenenfalls Personaleinsatz. Weiter hat der Frachtführer darzulegen, was er durch die freigewordene Arbeitskraft und Transportkapazität anderweitig erworben hat. Ist es dem Frachtführer beispielsweise möglich, zu dem mit dem kündigenden Absender vereinbarten Frachtsatz andere Transportaufträge kurzfristig zu beschaffen, mag es sein, dass sein Anspruch recht gering ausfällt.

Gleichzeitig muss sich der Frachtführer dasjenige anrechnen lassen, was er „böswillig unterlässt“ zu erwerben. Diese Regelung zielt darauf ab, dass der Frachtführer wegen der Kündigung des Absenders nicht die Hände in den Schoß legen soll. Vielmehr soll er verpflichtet sein, sich darum zu bemühen, anderweitige Beschäftigung für sein Personal und sein Transportmittel zu finden. Legt er lediglich die Hände in den Schoß, so unterlässt er es pflichtwidrig, sich um eine Ersatzbeschäftigung zu kümmern. In der Praxis ergibt sich für den kündigenden Absender freilich das Problem, dass er kaum wird nachweisen können oder auch nur Anhaltspunkte dafür wird vortragen können, dass der Frachtführer tatsächlich untätig blieb. 356

Hinweis: Angesichts des Verhältnisses von Frachthöhe zu der in dieser Variante bestehenden Darlegungs- und Beweislast ist es für Frachtführer häufig deutlich attraktiver, den pauschalierten Erstattungsanspruch der Fautfracht zu wählen.

Ist die Kündigung des Absenders durch Gründe hervorgerufen worden, die in den Risikobereich des Frachtführers fallen (zum Beispiel, weil der Frachtführer technische Probleme mit dem eingesetzten Lkw hat), dann entfällt für den Frachtführer die komfortable Möglichkeit, seinen Vergütungsanspruch in Form der Fautfracht geltend zu machen. Es bleibt ihm in diesem Fall lediglich die Möglichkeit, den konkreten Berechnungsweg zu wählen. Dabei sieht sich der Frachtführer der weiteren Einschränkung gegenüber, dass er einen Vergütungsanspruch nur haben kann, soweit bereits der Transport begonnen wurde und die erbrachte Transportleistung für den Absender von Interesse ist. Von Interesse für den Absender wäre die erbrachte Transportleistung beispielsweise, wenn bei einem Transport von Nürnberg nach Hamburg die Ware bereits bis nach Köln gelangt wäre. Denn in diesem Fall hätte der Absender lediglich noch die Strecke von Köln nach Hamburg abzuwickeln. Etwas anderes kann dann gelten, wenn Güter beispielsweise als Sammelladung transportiert werden. Hier wäre denkbar, dass die Ware zunächst von Nürnberg nach München gebracht wird, um von dort umgeschlagen und 357

weiter nach Hamburg transportiert zu werden. Wird der Transportvertrag zu einem Zeitpunkt beendet, zu dem sich die Ware in München befindet, ist für den Absender nicht wirklich etwas gewonnen – die zurückgelegte Strecke Nürnberg-München ist also nicht von Interesse für ihn.

- 358 Neben der Frage, wie es um den Vergütungsanspruch des Frachtführers steht, ist im Fall der Kündigung ebenfalls zu klären, was mit dem transportierten Gut geschehen soll, wenn dieses bereits vom Frachtführer zum Transport übernommen wurde. Grundsätzlich bleibt es bei der bereits oben (siehe Rn. 347) beschriebenen Verpflichtung des Absenders, das Gut zu entladen (§ 415 Abs. 3 Satz 2 2. Alt. HGB). Allerdings soll der Frachtführer wegen der freien Kündbarkeit des Transportvertrags davor geschützt werden, übermäßig Zeit, Aufwand und Kosten in das Gut investieren zu müssen, wenn die Kündigung nicht in seinen Risikobereich fällt. Für den Fall, dass der Absender (selbst oder durch von ihm beauftragte Dritte) willens und in der Lage ist, das Gut zu entladen, ist der Frachtführer nicht in jedem Falle verpflichtet, ihm die Entladung zu erlauben. Eine solche Verpflichtung besteht nur, wenn und soweit dies ohne Nachteile für den Betrieb des Frachtführers und ohne Schäden für die Absender oder Empfänger anderer Sendungen möglich ist. Nachteile für den Betrieb des Frachtführers bzw. andere Absender könnten sich zum Beispiel ergeben, wenn die Weiterfahrt des LKW verzögert würde, weil der Absender zwei Tage braucht, um das Entladen zu organisieren.

Hinweis: Aus Sicht des Absenders sollte daher also bei Kündigung nach Übernahme des Gutes eine Alternativplanung für die Übernahme und weitere Beförderung der Ware existieren.

- 359 Der im Falle der Kündigung durch den Absender dem Frachtführer zukommende Schutz geht allerdings noch weiter²³¹: Das Recht erlaubt ihm, das Gut selbst zu entladen und zu verwahren, oder es einem Dritten (beispielsweise einem Lagerhalter) zur Verwahrung zu übergeben. Alternativ steht dem Frachtführer auch die Möglichkeit offen, die Ware verkaufen zu lassen, wenn es sich – wie bei Lebensmitteln durchaus möglich – um verderbliche Ware handelt. Die gleiche Möglichkeit steht dem Frachtführer offen, wenn der Zustand des Gutes eine solche Maßnahme rechtfertigt oder die für die Lagerhaltung anfallenden Kosten in keinem angemessenen Verhältnis zum Wert des Gutes stehen. Für den Extremfall, dass das Gut unverwertbar ist, es sich also weder auf dem Primär- noch dem Sekundärmarkt verkaufen lässt, ist dem Frachtführer erlaubt, das Gut zu vernichten.

²³¹ § 415 Abs. 3 HGB verweist auf § 419 Abs. 3 Satz 2–4 HGB.

Ähnlich wie bei dem Frachtanspruch im Falle der Kündigung durch den Absender ist die Rechtsposition des Frachtführers deutlich schwächer, wenn die Kündigung auf Gründe zurückzuführen ist, die in seinen Risikobereich fallen. In einer solchen Situation ist der Frachtführer nicht im gleichen Maße schutzwürdig, sondern vielmehr der Auslöser der Kündigung. In dieser Situation hat der Frachtführer das Gut auf eigene Kosten unverzüglich zu entladen (§ 415 Abs. 3 Satz 3 HGB). 360

b) Die Kündigung durch den Frachtführer

Dem Frachtführer steht ein Kündigungsrecht nur in den Fällen zu, in denen der Absender seine Pflicht verletzt, das Gut wie vereinbart zum Transport bereitzustellen. In zeitlicher Hinsicht maßgebend ist hierfür die Ladezeit (siehe Rn. 288). Worin die Pflicht des Absenders genau besteht, ob er also das Gut zu verladen hat, oder es in anderer Weise bereitzustellen ist, wird sich aus den Vereinbarungen des Frachtvertrags oder der Übung der Parteien ergeben. Lässt sich hierzu nichts Abweichendes feststellen, gilt nach § 412 HGB, dass der Absender das Gut zu verladen hat (siehe Rn. 347). Verstreicht die Ladezeit ergebnislos, kann der Frachtführer dem Absender eine Frist setzen, innerhalb derer das Gut bereitzustellen beziehungsweise zu verladen ist (§ 417 Abs. 1 HGB). Verstreicht auch diese Frist ergebnislos, ist der Frachtführer zur Kündigung berechtigt (§ 417 Abs. 2 HGB). Sollte der Absender die Übergabe des Gutes bereits vorher ernsthaft und endgültig verweigern, ist die Nachfristsetzung des Frachtführers überflüssig. Das Gleiche gilt, wenn besondere Umstände vorliegen, die dem Frachtführer unter Abwägung der beiderseitigen Interessen die Fortsetzung des Vertragsverhältnisses unzumutbar machen (§ 417 Abs. 4 HGB). 361

Die Fristsetzung hat – in inhaltlicher Hinsicht – die eindeutige Aufforderung zu enthalten, das Gut zu verladen oder zur Verfügung zu stellen. Die Einhaltung einer besonderen Form ist nicht vorgeschrieben. Das Interesse des Frachtführers, die Nachfristsetzung nachweisen zu können, wird allerdings die mündliche Kommunikation wenig attraktiv machen. 362

Hinsichtlich der Länge der zu setzenden Frist gilt – wie bei anderen Nachfristsetzungen auch – dass der Frachtführer unterstellen kann, dass der Absender bereits mit den Vorbereitungen für die Verladung beziehungsweise das Bereitstellen begonnen hat. Die Nachfrist muss also nicht so lang bemessen sein, dass sie dem Absender erlaubt, überhaupt mit dem Vorgang zu beginnen. Ausreichend ist vielmehr, dass die Frist so bemessen ist, dass die bereits begonnene Übergabe der Waren fertiggestellt wird.²³² Wie lange dies genau ist, hängt wiederum von den Umständen des Einzelfalls und ins- 363

²³² Thume, in: MüKo-HGB, § 417 Rn. 9.

besondere von der Menge des zu verladenden Gutes ab. Ebenso wird die Art der zu verladenden Güter eine Rolle spielen.

Hinweis: Setzt der Frachtführer eine zu kurze Frist, tritt an deren Stelle eine angemessene Frist. Auch die Setzung einer zu kurzen Nachfrist hat also eine rechtliche Wirkung.

- 364 Die Kündigungsmöglichkeit steht dem Frachtführer nicht zu, wenn deren Gründe seinem Risikobereich zuzurechnen sind (§ 417 Abs. 5 HGB). Ein Beispiel hierfür wäre, dass ein Defekt am LKW die Verladung verzögert.
- 365 Für den Fall, dass der Absender lediglich einen Teil des Gutes verlädt oder bereitstellt, räumt das Gesetz dem Frachtführer das Recht ein, mit lediglich diesem Teil des Gutes die Beförderung zu beginnen (§ 417 Abs. 3 HGB). Der Gedanke ist hier, dass die Verzögerung in der Verladung nicht dazu führen soll, dass die weitere Tourenplanung und Auftragsabwicklung des Frachtführers (und damit auch indirekt das Gut der anderen Absender) in Mitleidenschaft gezogen wird, nur weil der Absender seine Pflichten nicht erfüllt. In einem solchen Fall steht, wie auch bei der sonstigen Teilbeförderung nach § 416 HGB, dem Frachtführer ein Anspruch auf die volle Fracht zu (vgl. auch Rn. 319 f.).

4. Der Empfänger

- 366 Nach der Grundannahme des HGB (und dem dieser Darstellung zugrunde liegenden Ausgangsfall, Rn. 15) ist der Empfänger des transportierten Gutes vertraglich nicht mit dem Frachtführer verbunden. Vielmehr ist der Auftraggeber des Frachtführers der Absender.

Hinweis: Für den Fall, dass der Frachtführer vom Empfänger beauftragt wird, Güter bei einem Dritten abzuholen und ihm zu bringen, befindet sich der Empfänger in der Doppelrolle, auch Absender zu sein. In einer solchen Situation stehen ihm sowohl die Rechte und Pflichten des Absenders als auch die Rechte des Empfängers zu.

- 367 Der Empfänger als am Vertrag nicht beteiligte dritte Partei kann jedoch nach den Grundsätzen des „Vertrags zugunsten Dritter“ nach § 328 BGB²³³ Rechte aus dem Frachtvertrag gegenüber dem Frachtführer geltend machen.

²³³ „§ 328 BGB Vertrag zugunsten Dritter

(1) Durch Vertrag kann eine Leistung an einen Dritten mit der Wirkung bedungen werden, dass der Dritte unmittelbar das Recht erwirbt, die Leistung zu fordern.

Die Rechte des Empfängers sind in § 421 HGB ausgeführt. Naheliegender geht das Gesetz davon aus, dass der Empfänger vom Frachtführer insbesondere die Ablieferung des Gutes verlangen darf. Worin die Ablieferungshandlung genau besteht (ob also der Frachtführer lediglich verpflichtet ist, den Laderaum des LKW zu öffnen, oder ob der Frachtführer auch verpflichtet ist, den LKW zu entladen), ist Gegenstand der frachtvertraglichen Vereinbarung zwischen Absender und Frachtführer (siehe Rn. 347 ff.). 368

Mit dem Ablieferungsverlangen macht der Empfänger deutlich, dass er die ihm aus dem Frachtvertrag zugeordneten Rechte ausübt. Das Gesetz knüpft daran die Folge, dass der Empfänger auch Verpflichtungen übernehmen kann. Dies betrifft insbesondere die Verpflichtung, etwaige noch geschuldete Fracht zu zahlen. Dies ist in den Fällen relevant, in welchen Ware unfrei versandt wird. Das Gesetz geht in § 421 Abs. 2 HGB davon aus, dass sich die geschuldete Fracht aus dem Frachtbrief ergibt. Sollte dies nicht der Fall sein, so hat der Empfänger die mit dem Absender vereinbarte Fracht zu zahlen, soweit diese nicht unangemessen ist. 369

Neben der Verpflichtung zur Frachtzahlung trifft den Empfänger auch die Verpflichtung, ein Standgeld oder eine Vergütung für Verzögerungen nach § 420 Abs. 4 HGB zu zahlen (§ 421 Abs. 3 HGB). 370

Hinweis: Die Zahlungspflicht des Absenders wird durch das Zutreten der Zahlungspflicht des Empfängers nicht berührt (§ 421 Abs. 4 HGB). Dem Frachtführer stehen also Frachtzahlungsansprüche sowohl gegen den Absender als auch gegen den Empfänger zu.

Für den Fall, dass das Gut nur beschädigt oder verspätet herausgegeben werden kann, steht dem Empfänger ein Ersatzanspruch gegen den Frachtführer zu. Das Gleiche gilt, wenn das Gut vollständig verloren gegangen ist. Der Frachtführer sieht sich also der Situation ausgesetzt, sowohl vom Absender als auch vom Empfänger in Anspruch genommen werden zu können. Da es sich um einen Fall der Gesamtgläubigerschaft nach § 428 BGB²³⁴ handelt, 371

(2) In Ermangelung einer besonderen Bestimmung ist aus den Umständen, insbesondere aus dem Zwecke des Vertrags, zu entnehmen, ob der Dritte das Recht erwerben, ob das Recht des Dritten sofort oder nur unter gewissen Voraussetzungen entstehen und ob den Vertragschließenden die Befugnis vorbehalten sein soll, das Recht des Dritten ohne dessen Zustimmung aufzuheben oder zu ändern.“

234 „§ 428 BGB Gesamtgläubiger

Sind mehrere eine Leistung in der Weise zu fordern berechtigt, dass jeder die ganze Leistung fordern kann, der Schuldner aber die Leistung nur einmal zu bewirken verpflichtet ist (Gesamtgläubiger), so kann der Schuldner nach seinem Belieben an jeden der Gläubiger leisten. Dies gilt auch dann, wenn einer der Gläubiger bereits Klage auf die Leistung erhoben hat.“

ist der Frachtführer nur verpflichtet, einmalig Schadensersatz zu leisten. Es bleibt Empfänger und Absender beziehungsweise Verkäufer und Käufer überlassen, den Schadensersatz im Innenverhältnis zuzuweisen.²³⁵

III. Multimodaltransport

- 372 Seitdem sich der Frachtcontainer als Verpackungseinheit durchgesetzt hat, ist es sehr einfach möglich, Ware auf verschiedenen Verkehrsträgern zu transportieren. Damit ergab sich sowohl für die Transportwirtschaft als auch für die Juristen das Problem, wie mit einer Situation umgegangen werden soll, in der Güter nicht nur mit einem Verkehrsträger transportiert werden. Bei einem solchen multimodalen Transport kommen verschiedene Verkehrsträger zum Einsatz, für die – je nach anwendbarem Recht – unterschiedliche (Haftungs-)Regeln greifen können.
- 373 Wenn also Ware, zunächst mit dem LKW, dann mit der Bahn und schließlich nochmals mit den LKW transportiert wird, stellt sich im Beschädigungsfall die Frage, ob das Straßen- oder das Eisenbahntransportrecht zur Anwendung kommt. Diese Frage ist natürlich dann müßig, wenn (wie im HGB) die Transportträger denselben Regelungen unterfallen. Damit stellt sich die Frage des Multimodaltransports bei innerdeutschen Transporten nur dann, wenn ein Seeschiff Teil der Transportkette ist, was allerdings nur selten der Fall sein dürfte.
- 374 Im internationalen Verkehr tritt das Problem klarer zu Tage: Werden Güter zunächst innerhalb Chinas mit dem LKW zu einer Bahnstation, dann mit der Bahn zu einem chinesischen Hafen, von dort mit einem Schiff unter liberianischer Flagge nach Indien transportiert, dort auf ein anderes Schiff umgeschlagen, um dann von Rotterdam per LKW mit nach Deutschland transportiert zu werden, wird es komplizierter. Ist die Ware bei Ankunft beschädigt, kommt in Betracht, dass der Schaden nach chinesischem Straßentransportrecht, nach chinesischem Bahntransportrecht, nach dem jeweils anwendbaren Seetransportrecht, nach niederländischem oder nach deutschem Landtransportrecht entschieden werden könnte. Diese – zugegebenermaßen überspitzte – Situation sorgt für erhebliche Rechtsunsicherheit, die der deutsche Gesetzgeber durch einige wenige, aber effektive Regelungen in den Griff bekommen hat.

Hinweis: Vorrauszuschicken ist, dass soweit internationale Konventionen Geltung beanspruchen können, solcherlei Regelungen vorgehen

²³⁵ Thume, in: MüKo-HGB, § 421 Rn. 25.

würden. Der folgende Text geht also davon aus, dass der Transportvorgang nicht einer solchen internationalen Konvention unterfällt.

Das deutsche Recht stellt in § 452 HGB die Grundregel auf, dass, wenn unterschiedliches Recht auf die unterschiedlichen Teilstrecken Anwendung fände, die §§ 407 ff. HGB zur Anwendung kommen. Voraussetzung ist, dass es sich um einen einheitlichen Frachtvertrag handelt; also der (Haupt-)Frachtführer mit dem Multimodaltransport beauftragt wurde und nicht für jede Teilstrecke ein eigener Frachtführer vom Absender ausgewählt wurde.²³⁶ 375

Faustregel also: Im Zweifelsfall gilt das allgemeine deutsche Frachtrecht, die §§ 407 ff. HGB. 376

Etwas anderes gilt dann, wenn sich feststellen lässt, auf welcher der Teilstrecken der Verlust, die Beschädigung oder die Verzögerung eingetreten ist. Lässt sich dies feststellen, dann ist es dieses Teilstreckenrecht, das den Schadensfall regelt (§ 452a HGB). Damit lässt sich die Faustregel erweitern auf: Wenn man weiß, wo der Schaden eingetreten ist, dann gilt das Recht dieser Teilstrecke; weiß man es nicht, gelten die §§ 407 ff. HGB. 377

Hinweis: Um den Anspruchsberechtigten zu schützen und ein Grundmaß an Rechtssicherheit zu gewähren, legt § 452b HGB fest, dass hinsichtlich der Schadensanzeige (§ 438 HGB, Rn. 157 ff.) und Verjährung (§ 439 HGB, Rn. 229 ff.) jedenfalls anzuwenden ist.

Es ist eine Frage des Einzelfalls, und abhängig vom Gewicht und Wert der Güter sowie der infrage kommenden Haftungsregime, ob es der Frachtführer ist, der beweisen möchte, dass der Schaden auf einer bestimmten Teilstrecke eingetreten ist (bspw. wäre die auf 2 SZR/kg beschränkte seerechtliche Haftung für den Frachtführer deutlich vorteilhafter, als die auf 8,33 SZR/kg lautende Haftung des deutschen allgemeinen Frachtrechts) oder ob es der Geschädigte ist, der den Schaden auf einer bestimmten Teilstrecke anstrebt (beispielsweise der Empfänger, der eine Beschädigung während des Lufttransports wegen der dort geltenden höheren Haftungsbegrenzung von 22 SZR/kg nach MÜ behauptet). 378

²³⁶ Wie der Hauptfrachtführer dann den Transport umsetzt, ist für die Anwendung der §§ 452 HGB im Verhältnis zum Absender irrelevant.

IV. Spedition

- 379** In juristischer Hinsicht ist zwischen dem Begriff des Frachtführers im Sinne der §§ 407 ff. HGB und dem Begriff des Spediteurs im Sinne der §§ 453 ff. HGB strikt zu unterscheiden. Wesentliches Abgrenzungskriterium zwischen den beiden ist, dass der Frachtführer die Verpflichtung eingeht, das Gut zu transportieren. Im Gegensatz dazu übernimmt der Spediteur (nur) die Verpflichtung, dafür Sorge zu tragen, dass das Gut transportiert wird (§§ 453 Abs. 1, 454 HGB). Während also im alltäglichen Sprachgebrauch Spediteur und Frachtführer austauschbar und undifferenziert nebeneinander stehen, ist die Unterscheidung in juristischer Hinsicht von erheblicher Bedeutung. Der Spediteur kann seine Verpflichtungen schon dadurch erfüllen, für den Auftrag ein Transportunternehmen mittlerer Art und Güte zu beauftragen. Der Frachtführer hingegen ist für den Erfolg des Transportvorganges verantwortlich. Der Spediteur haftet nicht für die Beschädigung des Gutes durch den Frachtführer, wenn er einen hinreichend geeigneten Frachtführer ausgewählt hat. Der Frachtführer haftet (siehe Rn. 150 ff.), praktisch verschuldensunabhängig dafür, dass das transportierte Gut auch unbeschädigt ankommt.
- 380** Die unterschiedliche Behandlung von Spediteur und Frachtführer im juristischen Sinne beruht auf deren unterschiedlichen Pflichtenkreisen. Üblicherweise deckt ein Spediteur die Beförderungsleistungen auf eigene Rechnung (aber im Namen seines Auftraggebers) ein (siehe § 454 Abs. 3 HGB) und berechnet sie zusammen mit einem Aufschlag für die eigenen Leistungen an den Auftraggeber weiter. In dieser vom Gesetzgeber als Normalfall angesehen Konstellation erhält also der Auftraggeber des Spediteurs einen transparenten Überblick darüber, zu welchen Kosten welches Transportunternehmen beauftragt wurde. Aus Sicht des Vertragspartners des Spediteurs (der im Gegensatz zum Frachtvertrag nicht Absender, sondern Versender heißt), ist es jedoch aus kalkulatorischen Gründen wünschenswert, nicht erst am Ende des Transportvorganges zu erfahren, welche Kosten anfallen. Er hat vielmehr ein Interesse daran, einen Fixpreis zu vereinbaren. Wird jedoch der Spediteur zu fixen Kosten tätig, dann entfällt für den Versender die Transparenz, die nach dem Willen des Gesetzgebers durch die Tätigkeit des Spediteurs im eigentlichen Sinne geschaffen werden sollte.
- 381** Dies ist der Grund dafür, dass der so genannte Fixkostenspediteur nach § 459 HGB den Vorschriften des Frachtführers unterworfen wird. Soweit also ein Spediteur zu fixen Kosten tätig wird, ergibt sich dessen Aufgaben- und Pflichtenkreis, ebenso wie sein Haftungsrisiko, aus den zuvor besprochenen Vorschriften für Frachtführer. Lediglich soweit er daneben noch speditionelle Leistungen erbringt, kann sich seine Haftung aus den Vorschriften des Speditionsrechts speisen. Die gleiche Folge hat es, wenn der Spediteur den Transport der Ware selbst vornimmt (der so genannte Selbsteintritt, § 458

HGB) oder aber verschiedene Waren verschiedener Versender als eine Sammelladung verschickt (§ 460 HGB). Da das Geschäftsmodell des Fixkosten-speditours heute der Marktstandard ist, soll auf die weiteren Aufgaben des Speditours an dieser Stelle nicht eingegangen werden.

V. Lagervertrag

Wie beim Frachtvertrag ist auch der Abschluss des Lagervertrags formfrei **382** möglich. Die Hauptpflicht des Lagerhalters ist die Lagerung und Aufbewahrung des Gutes. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem Aspekt der Erhaltung der Ware, für die der Lagerhalter weitergehend verantwortlich ist als der Frachtführer. Dies hat seinen Grund darin, dass Lagerverträge eher auf Dauer angelegt sind, als Transportverträge, die auf eine schnelle Auslieferung der Ware an den Empfänger abzielen. Daher sind Lagerhalter auch nur bei ausdrücklicher Gestattung (§ 472 Abs. 2 HGB) zur Einlagerung bei einem Dritten berechtigt. Daneben ist es dem Einlagerer erlaubt, während der Lagerzeit Proben zu nehmen (§ 471 Abs. 1 Satz 1 HGB).

Hinweis: Der Vertragspartner des Lagerhalters, vom Gesetz „Einlagerer“ genannt, muss nicht der Eigentümer der eingelagerten Ware sein.

Ganz ähnlich wie beim Frachtvertrag ist der Einlagerer als Fachmann für das Gut zur Verpackung, Kennzeichnung und Auskunftserteilung (Gefahrgut, Dokumente, sonstige Informationen) dem Lagerhalter verantwortlich (§ 468 Abs. 1 HGB). Verletzt er diese Pflichten, haftet er dem Lagerhalter verschuldensunabhängig und unbegrenzt (§ 468 Abs. 4 HGB). **383**

Der Lagerhalter hat sowohl bei Empfang des Gutes (§ 470 HGB), als auch während der Dauer der Lagerung dessen Zustand im Blick zu haben (§ 471 HGB). Ist eine negative Veränderung des Gutes zu befürchten oder schon eingetreten, hat der Lagerhalter Weisungen einzuholen und ggf. selbständig Schutz- und Erhaltungsmaßnahmen zu treffen. Folgerichtig billigt ihm das Gesetz einen Aufwendungsersatzanspruch zu (§ 474 HGB). Ohne zusätzliche Vergütung hat der Lagerhalter für den ordnungsgemäßen Zustand des Lager(raum)s zu sorgen; bspw. Schutz vor Witterungseinflüssen, Feuer, Diebstahl oder Schädlingen. **384**

Nach § 475 HGB haftet der Lagerhalter wie der Frachtführer für Verlust (insb. Diebstahl) oder Beschädigung des Gutes während es sich in seiner Obhut befindet, also zwischen Übernahme und Auslieferung. Auch beim Lagerhalter geht das Gesetz von der Vermutung aus, dass die Verschlechterung des Gutes in den Verantwortungsbereich des Lagerhalters fällt. Die **385**

Anforderungen an die Sorgfalt, die der Lagerhalter an den Tag legen muss, um der Haftung zu entgehen, sind allerdings deutlich geringer als die des Frachtführers (vgl. Rn. 166 ff.). Für ihn genügt es, nachzuweisen, dass er die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns walten ließ. Gelingt dem Lagerhalter dieser Beweis nicht, so haftet er (im Gegensatz zum Frachtführer) allerdings unbeschränkt.

VI. Frachtpapiere

- 386 Von der unübersichtlichen Anzahl von Dokumenten und Informationsstücken, die einen Transport begleiten können, kennt das HGB lediglich einen geringen Anteil. Genannt seien hier der Frachtbrief, der Ladeschein, der Lagerschein, das Konnossement und der Seefrachtbrief, wobei sich die letzten beiden auf den Seetransport beziehen. All diese Dokumente haben zwei Funktionen gemeinsam: Sie dienen dem Beweis der Übernahme von Gegenständen und zum Beweis des Inhalts des jeweiligen zugrunde liegenden Vertrags.

Hinweis: Die sogenannten Traditionspapiere sind nur Ladeschein, Lagerschein und Konnossement.

- 387 Die Traditionspapiere spielen darüber hinaus eine Rolle bei der Eigentumsübertragung der transportierten beziehungsweise eingelagerten Ware. Nach deutschem Recht ist zur Eigentumsübertragung notwendig, dass der zukünftige Eigentümer an dem Gegenstand Besitz erlangt. Die Besitzübertragung ist aber bei eingelagerter oder transportierter Ware nur schwierig möglich. Ist ein Traditionspapier bezüglich dieser Ware ausgestellt, so ersetzt die Übergabe dieses Papieres die Übergabe der Ware. Denn das Traditionspapier verkörpert den Herausgabeanspruch gegen den Besitzer, also gegen den Frachtführer, Lagerhalter oder Verfrachter. Durch die Verkörperung des Herausgabeanspruchs werden Ladeschein, Lagerschein und Konnossement zu einem handelbaren Wertpapier. Mit ihnen ist es möglich, im rechtlichen Sinne Ware zu übergeben und an ihr Eigentum zu verschaffen, auch wenn der Kaufgegenstand sich tausende Kilometer entfernt auf einem Ozean befindet. Also Folge davon ist der Transportunternehmer bzw. Lagerhalter zur Herausgabe der Güter nur gegen Rückgabe des Ladescheins, Lagerscheins oder Konnossements²³⁷ verpflichtet. Denn er hat ein zwingendes Interesse daran, die Ware nicht zweimal herausgeben zu müssen.

237 „§521 HGB – Ablieferung gegen Rückgabe des Konnossements

(1) Nach Ankunft des Gutes am Löschplatz ist der legitimierte Besitzer des Konnossements berechtigt, vom Verfrachter die Ablieferung des Gutes zu verlangen. [...]

Seit der Transportrechtsreform des Jahres 2013 ist es im deutschen Recht 388 möglich, diese Traditionspapiere auch in elektronischer Form auszustellen. Stand heute ist die Nutzung solcher funktionsäquivalenten elektronischen Dokumente jedoch die Ausnahme. Dem Justizministerium liegt ein Verordnungsentwurf vor, der die Hürden zur Nutzung solcher elektronischen Dokumente deutlich verringern soll. Ob und wann dieser Entwurf jedoch umgesetzt wird, ist unklar.

Hinweis: In diesem Zusammenhang ist zu beachten, dass ein funktionsäquivalentes elektronisches Dokument nicht dadurch geschaffen wird, dass man ein Papierdokument einscannt.

Da sich diese Art von Dokumenten bisher in der Praxis noch nicht flächen- 389 deckend durchgesetzt hat, soll an dieser Stelle nicht weiter darauf eingegangen werden.

1. Frachtbrief

Hinsichtlich des Frachtbriefs ist zunächst festzuhalten, dass die Ausstel- 390 lung oder Unterzeichnung eines Frachtbriefs nicht Voraussetzung für die Wirksamkeit des Transportvertrags ist. Da es den Parteien freisteht, einen Frachtbrief auszustellen oder auch nicht, sind die Parteien auch frei darin, den Frachtbrief inhaltlich auszugestalten. § 408 HGB unterbreitet also lediglich einen Vorschlag, was ein Frachtbrief beinhalten solle. Ein Großteil der Angaben wird jedoch im beiderseitigen Interesse daran, die vertraglichen Rechte und Pflichten hinreichend zu dokumentieren, üblicherweise in einem Frachtbrief Erwähnung finden:

1. Ort und Tag der Ausstellung;
2. Name und Anschrift des Absenders;
3. Name und Anschrift des Frachtführers;
4. Stelle und Tag der Übernahme des Gutes sowie die für die Ablieferung vorgesehene Stelle;
5. Name und Anschrift des Empfängers und eine etwaige Meldeadresse;
6. die übliche Bezeichnung der Art des Gutes und die Art der Verpackung, bei gefährlichen Gütern ihre nach den Gefahrgutvorschriften vorgesehene, sonst ihre allgemein anerkannte Bezeichnung;
7. Anzahl, Zeichen und Nummern der Frachtstücke;

(2) Der Verfrachter ist zur Ablieferung des Gutes nur gegen Rückgabe des Konnossements, auf dem die Ablieferung bescheinigt ist, [...] verpflichtet. [...]"

D. Transportrecht

8. das Rohgewicht oder die anders angegebene Menge des Gutes;
 9. die bei Ablieferung geschuldete Fracht und die bis zur Ablieferung anfallenden Kosten sowie einen Vermerk über die Frachtzahlung;
 10. den Betrag einer bei der Ablieferung des Gutes einzuziehenden Nachnahme;
 11. Weisungen für die Zoll- und sonstige amtliche Behandlung des Gutes;
 12. eine Vereinbarung über die Beförderung in offenem, nicht mit Planen gedecktem Fahrzeug oder auf Deck.
- 391** In den Frachtbrief können weitere Angaben eingetragen werden, die die Vertragsparteien für zweckmäßig halten.
- 392** Wird ein Frachtbrief nur von einer Partei unterzeichnet, so belegt er lediglich, dass diese Partei die darin gemachten Angaben bestätigt. Ein weitergehender Beweiswert kommt dem Frachtbrief dementsprechend dann zu, wenn er von beiden Parteien, dem Absender und dem Frachtführer, unterzeichnet ist. Zu den Beweiswirkungen des Frachtbriefs befindet sich in § 409 HGB eine ausdifferenzierte Regelung.
- 393** Die stärkste Beweiswirkung entfaltet ein von beiden Vertragsparteien unterzeichneter Frachtbrief hinsichtlich Abschluss und Inhalt des Frachtvertrags sowie hinsichtlich der Übernahme des Gutes (§ 409 Abs. 1 HGB). Insoweit gilt der Inhalt des Frachtbriefs „bis zum Beweis des Gegenteils“ als zutreffend. Möchte ein Vertragspartner ein Gericht davon überzeugen, dass eine dieser Angaben im Frachtbrief unzutreffend ist, muss er den vollständigen Gegenbeweis führen; er muss also das Gericht davon überzeugen, dass die Fakten des Falls anders sind, als im Frachtbrief angegeben. Angesichts der Tatsache, dass auch derjenige, der sich gegen die Eintragungen im Frachtbrief wehrt, diesen unterzeichnet hat (gegebenenfalls durch einen Stellvertreter) wird dieser Gegenbeweis nur in den seltensten Fällen gelingen.
- 394** Das gleiche gilt nach § 409 Abs. 2 HGB bzgl. des Gutes und seiner Verpackung in äußerlich gutem Zustand²³⁸ sowie hinsichtlich der Richtigkeit der Anzahl der Frachtstücke und ihrer Zeichen und Nummern. Ein „Frachtstück“ im Sinne von Nr. 7 der Vorschrift ist die kleinste Verpackungseinheit, die sich aus dem Frachtbrief ergibt – bei der Angabe „5 Paletten“ also die Palette; bei „5 Paletten à 40 Kartons“ also der Karton. Wichtig ist in diesem Zusammenhang die Rechtsprechung des BGH, nach der sich die Beweiswirkung des Frachtbriefs nur auf solche Angaben bezieht, die der Frachtführer auch prüfen konnte.²³⁹ Die Angabe „5 Paletten à 40 Kartons mit jeweils 200 Bananen“ wird für den Frachtführer hinsichtlich der Anzahl der Bananen in jedem Karton nicht überprüfbar sein – abgesehen davon, dass auch der Ab-

²³⁸ Siehe die Ausführungen zum äußerlich erkennbaren Zustand bei Ablieferung, Rn. 158.

²³⁹ BGH, 23.11.2017 – I ZR 51/16, TranspR 2018, 177.

sender nicht wollen wird, dass der Fahrer jede einzelne Banane zählt. Nicht überprüfbar sind beispielsweise auch Angaben, die sich auf Gut beziehen, das mit schwarzer Folie umwickelt ist.

Hinweis: Kann sich der Frachtführer auf die Nicht-Überprüfbarkeit berufen, ist die Beweiswirkung des Frachtbriefs erschüttert. Wichtig ist aber zu wissen, dass sich der Frachtführer nicht auf die Nicht-Überprüfbarkeit berufen kann, wenn er den Frachtbrief in deren Kenntnis unterschrieben hat.²⁴⁰

Um diese Vermutungswirkung des Frachtbriefs zu vermeiden, kann der Frachtführer einen begründeten Vorbehalt in den Frachtbrief eintragen, wobei der Vorbehalt auch damit begründet werden kann, dass ihm keine angemessenen Mittel zur Verfügung standen, die Richtigkeit der Angaben zu überprüfen. Da der Zustand der Güter bei Übernahme aber die Basis für Haftungsansprüche gegen den Frachtführer darstellt, wird es sich aus Sicht des Absenders anbieten, solche Abschreibungen zu vermeiden. Dazu kann vertraglich vereinbart werden, dass der Frachtführer die Angaben überprüft und hierzu die entsprechenden Kontrollen vornimmt bzw. die notwendigen Instrumente (z. B. Thermometer bei Kühltransporten) bei Übernahme mitführt.²⁴¹ Bestätigt der Frachtführer einen Zustand des Gutes „blind“ (also in einer Situation, in der er den Zustand überprüfen konnte, oder musste, ohne die Überprüfung aber tatsächlich durchzuführen), dann kann er sich nicht auf den Entfall der Vermutungswirkung mit dem Argument berufen, dass der Zustand tatsächlich nicht überprüft wurde.²⁴²

240 BGH, 23.11.2017 – I ZR 51/16, TranspR 2018, 177.

241 Thume, in: MüKo-HGB, § 409 Rn. 11.

242 BGH, 23.11.2017 – I ZR 51/16, TranspR 2018, 177:

„War der Fahrer nicht gehindert, die Richtigkeit der Temperaturangabe in der Übernahmequittung zu überprüfen, kann er sich nicht mit Erfolg darauf berufen, er habe die Übernahmequittung „blind“ unterschrieben. Kann der Frachtführer oder ein von ihm eingeschalteter Erfüllungsgehilfe bei der Übernahme die Anzahl der Güter kontrollieren, macht er von dieser Möglichkeit aber keinen Gebrauch und quittiert er gleichwohl deren Zahl, so handelt er entgegen den Grundsätzen von Treu und Glauben nach § 242 BGB widersprüchlich, wenn er sich später darauf beruft, die Übernahmequittung sei „blind“ erteilt worden. In einem solchen Fall begründet die Übernahmequittung die widerlegliche Vermutung, dass die Stückzahlangebe in der Übernahmequittung zutrifft. Für dieses Ergebnis spricht die große Bedeutung, die der Übernahmequittung im Bereich des Transportwesens für den Nachweis der Übernahme des Gutes zukommt [...]. Dies gilt entsprechend für den Fall, dass der Frachtführer „blind“ eine bestimmte Übernahmetemperatur bestätigt, obwohl er die Möglichkeit hatte, eine Temperaturmessung selbst vorzunehmen oder die Temperaturmessung durch den Belader zu kontrollieren. Dies gilt erst recht für den Fall, dass er [...] vertraglich zu einer Temperaturmessung verpflichtet war.“

- 396** Schließlich kann der Absender eine Beweiswirkung des Frachtbriefs hinsichtlich Rohgewicht bzw. Menge des Gutes und Inhalt der Frachtstücke herbeiführen. Hierzu muss er vom Frachtführer die Überprüfung verlangen und deren Ergebnis in den von beiden Parteien unterzeichneten Frachtbrief eintragen. Allerdings muss der Absender dem Frachtführer angemessene Mittel zur Überprüfung zur Verfügung stellen und dem Frachtführer die Aufwendungen für die Überprüfung ersetzen (§ 409 Abs. 3 HGB). Solcherlei Überprüfungspflichten können natürlich auch im Vorfeld vertraglich vereinbart werden. Das Ergebnis ist die schon für § 409 Abs. 2 HGB beschriebene Vermutungswirkung – und auch die zu „blind“ unterschriebenen Frachtbriefen gemachten Ausführungen gelten.
- 397** Eine zusätzliche Funktion kann dem Frachtbrief, der von Absender und Frachtführer unterzeichnet wurde, gegeben werden, indem der Frachtbrief mit einem so genannten Sperrvermerk ergänzt wird (§ 418 Abs. 4 HGB). Als Folge des Sperrvermerkes dürfen nachträgliche Weisungen nur dann vom Frachtführer befolgt werden, wenn sich derjenige, der die Anweisung gibt, durch Vorlage des Originals der Absenderausfertigung des Frachtbriefs legitimiert.

2. Ladeschein

- 398** Der Ladeschein ist eng an den Frachtbrief angelehnt, was Inhalt, Ausstellung und Vermutungswirkung gegenüber dem Absender angeht (§§ 443 Abs. 1, 444 Abs. 1 HGB). Verbunden mit seiner Funktion als Wertpapier (siehe Rn. 387) ist jedoch der Wunsch des Gesetzgebers, seine Handelbarkeit („Umlauffähigkeit“) zu fördern. Wer Ware mithilfe eines solchen Wertpapiers erwirbt, soll in seiner Erwartung geschützt werden, die Ware auch so, wie sie im Wertpapier beschrieben ist, zu erhalten. Deshalb wird die Vermutungswirkung des Ladescheins unwiderlegbar gegenüber Dritten, die dieses Wertpapier erwerben. Damit ist selbst ein Gegenbeweis des Frachtführers gegen den Inhalt des Ladescheins grundsätzlich nicht mehr möglich (§ 444 Abs. 2 HGB).

3. Lagerschein

- 399** Die Angaben eines Lagerscheins enthalten, naturgemäß und anders als Frachtbrief und Ladeschein, keine Angaben zum Transport, Ablieferort und Empfänger. Die sonstigen Angaben, die ein Lagerschein enthalten soll, sind jedoch ähnlich denen des Frachtbriefs. Wie beim Ladeschein unterscheidet sich die Beweiswirkung beim Lagerschein danach, ob das Dokument vom Einlagerer (dann widerlegbare Vermutung, §§ 475c, 475d HGB) oder von

einem Dritten, dem das Dokument übertragen wurde (dann unwiderlegbar, § 475d Abs. 2 HGB), genutzt wird.

4. Konnossement

Ähnlich wie der Ladeschein ist das Konnossement hinsichtlich Inhalt (§ 515 HGB²⁴³) und Beweiswirkung (§ 517 HGB²⁴⁴) ausgestaltet. Da es sich um ein Wertpapier handelt, kann die gegenüber dem Vertragspartner des Verfrachters widerlegbare Vermutung des § 517 HGB, grundsätzlich nicht widerlegt werden, wenn das Konnossement an einen Dritten übertragen wurde (§ 522

243 „§ 515 HGB – Inhalt des Konnossements

(1) Das Konnossement soll folgende Angaben enthalten:

1. Ort und Tag der Ausstellung,
2. Name und Anschrift des Abladers,
3. Name des Schiffes,
4. Name und Anschrift des Verfrachters,
5. Abladungshafen und Bestimmungsort,
6. Name und Anschrift des Empfängers und eine etwaige Meldeadresse,
7. Art des Gutes und dessen äußerlich erkennbare Verfassung und Beschaffenheit,
8. Maß, Zahl oder Gewicht des Gutes und dauerhafte und lesbare Merkzeichen,
9. die bei Ablieferung geschuldete Fracht, bis zur Ablieferung anfallende Kosten sowie einen Vermerk über die Frachtzahlung,
10. Zahl der Ausfertigungen.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 Nummer 7 und 8 sind auf Verlangen des Abladers so aufzunehmen, wie er sie dem Verfrachter vor der Übernahme des Gutes in Textform mitgeteilt hat.“

244 „§ 517 HGB – Beweiskraft des Konnossements

(1) Das Konnossement begründet die Vermutung, dass der Verfrachter das Gut so übernommen hat, wie es nach § 515 Absatz 1 Nummer 7 und 8 beschrieben ist. Bezieht sich die Beschreibung auf den Inhalt eines geschlossenen Lademittels, so begründet das Konnossement jedoch nur dann die Vermutung nach Satz 1, wenn der Inhalt vom Verfrachter überprüft und das Ergebnis der Überprüfung im Konnossement eingetragen worden ist. Enthält das Konnossement keine Angabe über die äußerlich erkennbare Verfassung oder Beschaffenheit des Gutes, so begründet das Konnossement die Vermutung, dass der Verfrachter das Gut in äußerlich erkennbar guter Verfassung und Beschaffenheit übernommen hat.

(2) Das Konnossement begründet die Vermutung nach Absatz 1 nicht, soweit der Verfrachter einen Vorbehalt in das Konnossement eingetragen hat. Aus dem Vorbehalt muss sich ergeben,

1. in welcher Verfassung das Gut bei seiner Übernahme durch den Verfrachter war oder wie das Gut bei seiner Übernahme beschaffen war,
2. welche Angabe im Konnossement unrichtig ist und wie die richtige Angabe lautet,
3. welchen Grund der Verfrachter zu der Annahme hatte, dass die Angabe unrichtig ist, oder
4. weshalb der Verfrachter keine ausreichende Gelegenheit hatte, die Angabe nachzuprüfen.“

Abs. 2 HGB).²⁴⁵ Wie bei Ladeschein und Lagerschein wird also auch hier die Umlauffähigkeit des Wertpapiers zulasten des Transportunternehmers geschützt.

5. Seefrachtbrief

- 401 Der Seefrachtbrief verhält sich zum Konnossement wie der Frachtbrief zum Ladeschein: Ihm fehlt die Verkörperung des Herausgabeanspruchs, weshalb er kein Wertpapier und kein Traditionspapier ist. Infolgedessen ergibt sich auch keine gesteigerte (unwiderlegbare) Beweisfunktion des Dokuments in Händen eines Dritten. Der durch einen Seefrachtbrief erbrachte Beweis bleibt als Vermutung widerleglich (§ 526 Abs. 2 HGB).²⁴⁶ Der Inhalt des Seefrachtbriefs orientiert sich an dem des Konnossements (§ 526 Abs. 1 HGB).²⁴⁷

245 „§ 522 HGB – Einwendungen

[...]

(2) Gegenüber einem im Konnossement benannten Empfänger, an den das Konnossement begeben wurde, kann der Verfrachter die Vermutungen nach § 517 nicht widerlegen, es sei denn, dem Empfänger war im Zeitpunkt der Begebung des Konnossements bekannt oder infolge grober Fahrlässigkeit unbekannt, dass die Angaben im Konnossement unrichtig sind. Gleiches gilt gegenüber einem Dritten, dem das Konnossement übertragen wurde.

[...]“

246 „§ 526 HGB – Seefrachtbrief. Verordnungsermächtigung

[...]

(2) Der Seefrachtbrief dient bis zum Beweis des Gegenteils als Nachweis für Abschluss und Inhalt des Stückgutfrachtvertrages sowie für die Übernahme des Gutes durch den Verfrachter. § 517 ist entsprechend anzuwenden.

[...]“

247 „§ 526 HGB – Seefrachtbrief. Verordnungsermächtigung

(1) Der Verfrachter kann, sofern er nicht ein Konnossement ausgestellt hat, einen Seefrachtbrief ausstellen. Auf den Inhalt des Seefrachtbriefs ist § 515 entsprechend anzuwenden mit der Maßgabe, dass an die Stelle des Abladers der Befrachter tritt.

[...]“

E. Qualitätsstandards

I. Logistikstandards für Lebensmittel

1. Allgemeine Hintergründe und Entwicklung von Managementsystemnormen

Bis in die 80er Jahre waren Managementsysteme bzw. Qualitätsnormen nur in den Bereichen Militär, Raumfahrt und Elektrotechnik bekannt und von Relevanz. Mit der aus militärischen Qualitätsstandards entwickelten Norm ISO 9001 war in 1987 dann die „Mutter der Managementsystemzertifizierungen“ geschaffen. In dem Zuge wurden Zertifizierungssysteme und Zertifizierungsverfahren entwickelt und angewendet. In kurzer Zeit wurden die Normen der ISO 9001-Normenfamilie die am häufigsten angewendeten Normen weltweit. 402

Schon bald wurden in den 90er Jahren neben den Qualitätsmanagementsystemen auch Umweltmanagementsysteme entwickelt. Mit der EMAS-Verordnung der EU aus dem Jahre 1993, die 1995 in Kraft trat und der ISO 14001 aus dem Jahr 1996, fanden dann auch Umweltmanagementsysteme Anwendung. 403

Gegen Ende der 90er Jahre wurden zunächst in Ermangelung einer internationalen Norm auf Basis einer englischen Norm (OHSAS18001) auch Arbeitsschutzmanagementsysteme entwickelt und zertifiziert. 404

Allen genannten Normen ist zu eigen, dass diese branchenübergreifend erstellt und angewendet werden. Während dies bei den Umwelt- und Arbeitsschutznormen keine größeren Probleme darstellte, gab es im Lebensmittelbereich bezüglich der branchenspezifischen Anwendungen beim Qualitätsmanagement durchaus Probleme. Die branchenspezifische Interpretation in den Qualitätsnormen stellte die Lebensmittelbranche durchaus vor Herausforderungen. Zudem spielen im Lebensmittelbereich neben den Kundenanforderungen auch rechtliche Anforderungen auf internationaler Ebene (z. B. Kodex Alimentarius), auf EU-Ebene (z. B. EU-Lebensmittelrecht, EU-Hygienepaket) und auf nationaler Ebene (LFGB u. a.) eine bedeutende Rolle. Auch eine Norm zur lebensmittelspezifischen Interpretation der ISO 9001 fand weder große Verbreitung noch Anwendung. Auf Managementsystemebene wurde erstmals im Jahr 2005 mit der ISO 22000 eine internationale Norm für Lebensmittelsicherheitsmanagement geschaffen. Diese fand zwar eine größere Anwendung, weil weltweit tätige Konzerne im Bereich der Lebensmittelherstellung die ISO 22000 als Konzernstandard einführten. Eine umfassende Durchdringung des Lebensmittelsektors wurde aber auch nicht erzielt. 405

- 406** Mit der Entstehung und Verbreitung von Eigenmarkenprodukten des Handels und der damit verbundenen Verantwortung der Markeninhaber, also der Handelsunternehmen, waren neue Anforderungen für die Handelsunternehmer als Inverkehrbringer der Produkte zu erfüllen. Einher ging diese Entwicklung mit der Erkenntnis einer immer stärkeren Zunahme von lebensmittelsicherheitsrelevanten Vorfällen sowie Rückrufen und Rücknahmen.
- 407** All diese Punkte zusammen führten zum Entstehen von speziellen Zertifizierungsregelwerken für Lebensmittelhersteller.

2. Entwicklung von Zertifizierungsstandards für Lebensmittel

- 408** Mit der Notwendigkeit und der Entstehung von Zertifizierungsregelwerken für die Eigenmarkenstandards entstand das Aktionsbündnis Global Food Safety Initiative (GFSI). Dieses Aktionsbündnis entstand aus dem Consumer Goods Forum (CGF), das Lebensmitteleinzelhändler und -hersteller aus den Reihen der CGF-Mitglieder und eine erweiterte Lebensmittelsicherheitsgemeinschaft zusammenbringt, um die Lebensmittelsicherheitsstandards von Dritten für Lebensmittelunternehmen weltweit zu überwachen. Als Kernaufgabe sieht das CGF die Bewältigung der kollektiven Herausforderungen, mit denen sie in ihren Lieferketten und auf den Märkten, auf denen sie tätig sind, konfrontiert sind. Das soll dazu beitragen, das Niveau für Lebensmittelsicherheit weltweit zu steigern.
- 409** Als eines der weltweit größten Netzwerke für Lebensmittelsicherheit setzt sich die GFSI dafür ein, dass Lebensmittelsicherheit zu einer Angelegenheit für alle Beteiligten wird. Die GFSI bringt hierzu wichtige Akteure der Lebensmittelindustrie zusammen, um gemeinsam eine kontinuierliche Verbesserung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit auf der ganzen Welt voranzutreiben. Kernpunkt ist hierbei, die Stärkung und Harmonisierung der Lebensmittelsicherheitssysteme zur Verbesserung der Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung sowie der Entwicklung der Märkte zur sicheren Auslieferung der Lebensmittel.
- 410** Mit dem Hauptzweck als Benchmarking- und Harmonisierungsorganisation will die GFSI die Verbesserung von Zertifizierungsprogrammen für Lebensmittelsicherheit, den Aufbau von Lebensmittelsicherheitskompetenzen in der gesamten globalen Lebensmittelversorgungskette und die Bereitstellung einer Plattform für öffentlich-private Partnerschaften, einschließlich Regierungen vorantreiben.
- 411** Getreu dem zu Beginn ausgegebenem Grundsatz „Once certified, everywhere recognised“ (Einmal zertifiziert, überall akzeptiert) stellt die GFSI in ihren Benchmarkingkriterien die Mindestinhalte von Zertifizierungsregelwerken zusammen. Anhand dieser Mindestkriterien können sich die

Inhaber von Zertifizierungsregelwerken messen lassen und bei Erfolg eine GFSI-Anerkennung erhalten.

Die Benchmarking-Anforderungen wurden im Konsens von Experten und Mitgliedern entwickelt und basieren auf international anerkannten Normen wie ISO-Normen sowie den Codex Alimentarius Standards. Private Zertifizierungsprogramme und auch regierungseigene Standards können die GFSI-Anerkennung durch ein Benchmarking ihrer Governance-Regeln erreichen.

Das Zusammenspiel der Beteiligten stellt sich wie in Abbildung 5 dar.

Alle Inhaber von Zertifizierungsprogrammen (Certification Program Owner (CPO) z. B. BRCGS, IFS, SQF, FSSC22000, Global GAP, ...) können sich bei der GFSI zum Benchmarking anmelden und erhalten dann, im Falle einer erfolgreichen Bewertung, die GFSI-Anerkennung. Zertifizierungsstellen (Certification Bodies (CB) z. B. Dekra, DQS CFS, SGS, TÜV, ...) bewerben sich bei einem CPO als Zertifizierungsstelle und können im Falle einer erfolgreichen Bewertung Audits durchführen. Neben dem CPO werden die Zertifizierungsstellen auch durch die zuständigen Akkreditierungsstellen überwacht.

Alle in der Lebensmittelkette tätigen Unternehmen können dann in dem jeweils für sie zutreffenden Sektor und den Zertifizierungsprogrammen eine Zertifizierung durchführen lassen.

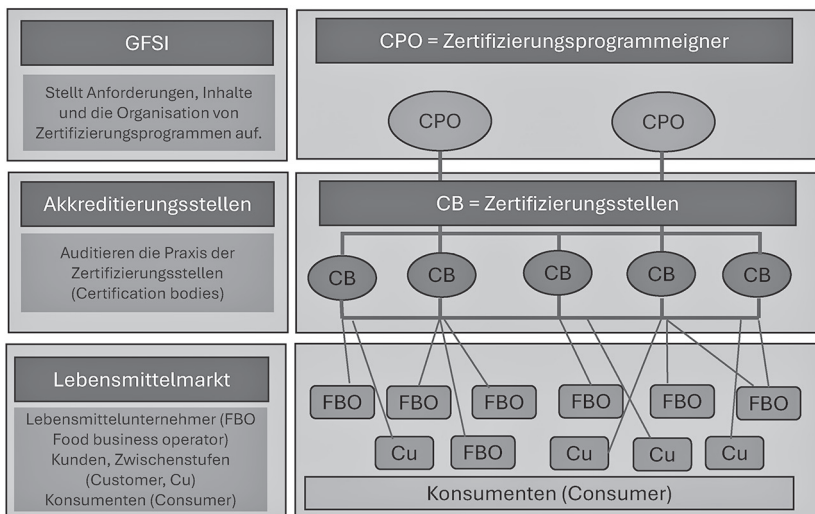


Abbildung 5: Zusammenwirken der Beteiligten am Benchmarking und Zertifizierungssystem

- 416** Für die Zertifizierungsprogramminhaber ist bislang die GFSI-Anerkennung ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Weist es doch die Erfüllung aller auf internationaler Ebene als wichtig und richtig erkannten Elemente für die Lebensmittelsicherheit aus. Zudem stellt es eine gewisse Vergleichbarkeit der Standards sicher. Allen Teilnehmern am Benchmarkingprogramm ist es zur Darstellung der Leistungsfähigkeit des eigenen Standards wichtig, in dieser internationalen Liga mitzuspielen. Unterstrichen wird dies auch durch bereits eingetretene Suspendierungen von Zertifizierungsprogrammeignern durch die GFSI und die in der Folge entstandenen Irritationen (z. B. Suspendierung des IFS Standards im Dezember 2022).
- 417** Parallel zu dieser Entwicklung entstand in Deutschland bereits im Jahre 2001 das QS-Prüfsystem. Dieses System ist nach eigener Aussage der führende Standard für Lebensmittelsicherheit in Deutschland und steht für Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke. Mit dem Prüfsystem wird dafür gesorgt, dass alle Standards der Lebensmittelsicherheit von sämtlichen Partnern im QS-Verbund zuverlässig umgesetzt werden. Im Fokus des Prüfsystems ist die gesamte Wertschöpfungskette. Verbunden mit dem System ist auch eine entsprechende Kennzeichnung der Produkte, die dem System unterliegen (QS-Kennzeichnung).
- 418** Das System wird von einer GmbH (QS Qualität und Sicherheit GmbH) in Bonn getragen. Das Regelwerk ist primär ein deutsches Regelwerk, berücksichtigt aber wegen der Relevanz von EU-Recht und wegen der internationalen Wertschöpfungsketten auch über Deutschland hinausgehende Aspekte.
- 419** Das QS-System (QS) beruht hierbei auf drei verschiedenen Kontrollebenen:
- Erste Kontrollebene:
Betriebliche Eigenkontrollen durch die Unternehmen. Diese tragen dafür Sorge, dass alle Systemanforderungen erfüllt, kontrolliert und dokumentiert werden. Der Systemträger bietet hier klare Vorgaben für die Anforderungen und unterstützt durch Checklisten und Leitfäden.
 - Zweite Kontrollebene:
Die zweite Kontrollebene des QS-Systems umfasst zwei Bausteine. Zum einen ist dies eine unabhängige Kontrolle (Audits) der Betriebe sowie zum anderen die Teilnahme der Betriebe an den jeweiligen Monitoringprogrammen. Für alle Systemteilnehmer finden regelmäßige Audits statt, die im Falle von Abweichungen zu Korrekturen führen. Flächendeckende Monitoringprogramme und gezielte Laboranalysen bei zugelassenen und akkreditierten Laboren stellen einen Nachweis der zuverlässigen Qualitätssicherung dar. Mit einer systematischen Erfassung und Auswertung der Daten aus den Monitoringprogrammen wird versucht, mögliche Ge-

fahren für die Lebensmittelsicherheit frühzeitig zu erkennen und Entwicklungen aufzuzeigen.

– Dritte Kontrollebene:

Die dritte Ebene ist die Kontrolle der Kontrolle über ein ständiges internes Kontrollsystem (SIKS). Damit soll sichergestellt werden, dass die Qualitätssicherung in der gesamten Kette vom Landwirt bis zur Ladentheke funktioniert. Neben den Auswertungen der Qualitätssicherungsdaten wird hierbei auch die Qualität und Zuverlässigkeit der Zertifizierungsstellen, der Auditoren und der beteiligten Labore geprüft.

Während eine Vielzahl der Anforderungen auf rechtlichen Vorgaben beruhen, geht der Standard, so wie auch andere Standards, gezielt an einigen Stellen über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus. 420

Ebenso wie andere Prüfsysteme hat QS schon früh auf eine datenbankbasierte Überwachung sowie einen risikoorientierten Ansatz gesetzt. Für die eingesetzten Zertifizierungsstellen und Prüflabore sind Akkreditierungen die Voraussetzung für die Systemteilnahme. In diesem Fall gelten die relevanten Akkreditierungsanforderungen für die Produktzertifizierung und für die Prüflabore. 421

Die Teilnahme am System kann durch eine entsprechende Kennzeichnung der Produkte mit dem QS-Prüfzeichen ausgewiesen werden. 422

Da das QS-System die gesamte Wertschöpfungskette im Blick hat, sind hier natürlich auch Anforderungen an die Logistik zwischen den Akteuren der Kette enthalten. 423

3. Umfang und Programme für Zertifizierungsstandards

Mit den aufgestellten Zertifizierungsprogrammen soll die gesamte Lebensmittelkette abgedeckt werden. Häufig wird der Umfang durch den Begriff „vom Acker bis zum Teller“ („From Farm to Fork“) umschrieben. 424

Da es in den verschiedenen Bereichen der Lebensmittelerstellung durchaus unterschiedliche Bedingungen und Anforderungen gibt, ist die Lebensmittelkette nach Kategorien (Scopes) unterteilt. Die Scopes sind jeweils für die Beantragung des Benchmarkingumfangs, aber auch für die Zulassung der Zertifizierungsstellen und den Zulassungsumfang der eingesetzten Auditoren maßgeblich. 425

In Tabelle 1 sind die möglichen Zertifizierungskategorien zusammengestellt und erläutert (GFSI 2020). 426

Tabelle 1: Scopes der GFSI-Anerkennung und deren Inhalte

Sektor	GFSI SCOPE	Bezeichnung	Beschreibung
Primärproduktion Tier	AI	Haltung von Tieren für Fleisch/ Milch/Eiern/Honig	Aufzucht von Tieren (außer Fischen und Meeresfrüchten) zur Fleischerzeugung, Eiererzeugung, Milcherzeugung oder Honiggewinnung. Anbau, Haltung, Fallenstellerei und Jagd (Schlachtung am Ort der Jagd). Zugehörige vorübergehende landwirtschaftliche Verpackung ohne Veränderung oder Verarbeitung des Produkts.
	AII	Aufzucht von Fisch und Meeresfrüchten	Aufzucht von Fisch und Meeresfrüchten für die Fleischproduktion. Aufzucht, Fang und Fischerei Schlachtung am Ort des Fangs.
			Damit verbundene vorübergehende Verpackung ohne Veränderung oder Verarbeitung des Produkts.
Primärproduktion Pflanze	BI	Anbau von Pflanzen (außer als Körner und Hülsenfrüchte)	Anbau oder Ernte von Pflanzen (außer Getreide und Hülsenfrüchten), einschließlich Gartenbauprodukten und Hydrophyten für die Ernährung. Lagerung von Pflanzen (außer Getreide und Hülsenfrüchten), einschließlich Gartenbauerzeugnissen und Hydrophyten für Lebensmittel, im Betrieb.
	BII	Anbau von Getreide und Hülsenfrüchten	Anbau oder Ernte von Getreide und Hülsenfrüchten für die Ernährung, Lagerung von Getreide und Hülsenfrüchten für die Ernährung im Betrieb.
	BIII	Behandlung von pflanzlichen Erzeugnissen vor der Verarbeitung	Tätigkeiten an geernteten Pflanzen, einschließlich Gartenbauprodukten und Hydrophyten für Lebensmittel, die die Produkte ganz und unversehrt erhalten. Reinigen, Waschen, Spülen, Flämmen, Sortieren, Klassifizieren, Beschneiden, Bündeln, Kühlen, Hydrokühlen, Waschen, Tränken, Verpacken, Umpacken, Bereitstellen, Lagern, Verladen/oder jede andere Handhabungstätigkeit, die das Produkt nicht wesentlich von seiner ursprünglichen Ernteform abweicht.

Sektor	GFSI SCOPE	Bezeichnung	Beschreibung
Verarbeitung Tier	C0	Tierische Primär-Verarbeitung	Primärverarbeitung von Tierkörpern, die für die Weiterverarbeitung bestimmt sind. Einschließlich Ausstallen, Schlachten, Ausweiden, Kühlen in loser Schüttung, Gefrieren in loser Schüttung, Lagerung von Tieren und Wild Ausnehmen, Gefrieren in loser Schüttung von Fisch, Lagerung von Wild.
	CI	Verarbeitung von verderblichen tierischen Erzeugnissen	Herstellung und Verpackung von tierischen Erzeugnissen, einschließlich Fisch und Meeresfrüchten, Fleisch, Eiern, Milch- und Fischprodukten,
			verderblichem Heimtierfutter ausschließlich aus tierischen Erzeugnissen. Entbeinen, Zerlegen, Waschen, Zurichten, Sortieren, Pasteurisieren, Kochen, Pökeln, Fermentieren, Räuchern, Kühlen, Gefrieren, Verpacken in modifizierter Atmosphäre, Verpacken in Vakuumverpackungen.
Verarbeitung Pflanze	CII	Verarbeitung von verderblichen pflanzlichen Erzeugnissen	Herstellung von pflanzlichen Erzeugnissen, einschließlich Früchten und frischen Säften, Gemüse, Getreide, Nüssen, Hülsenfrüchten und leicht verderblichem Heimtierfutter ausschließlich aus pflanzlichen Erzeugnissen. Waschen, Schneiden, Zerkleinern, Schälen, Sortieren, Pasteurisieren, Kochen, Kühlen, Entsaften, Pressen, Gefrieren, Verpacken unter modifizierter Atmosphäre, Verpacken in Vakuumverpackungen oder jede andere Tätigkeit, die das Erzeugnis gegenüber seinem ursprünglichen Zustand erheblich verändert.
Verarbeitung gemischter Produkte, verderblich	CIII	Verarbeitung von verderblichen tierischen und pflanzlichen Erzeugnissen (Mischprodukte)	Herstellung von gemischten tierischen und pflanzlichen Produkten, einschließlich verzehrfertiger und verderblicher Heimtiernahrung. Mischen, Kochen, Kühlen, Gefrieren, Verpacken in modifizierter Atmosphäre, Verpacken in Vakuumverpackungen.

E. Qualitätsstandards

Sektor	GFSI SCOPE	Bezeichnung	Beschreibung
	CIV	Verarbeitung von bei Raumtemperatur stabilen tierischen und pflanzlichen Erzeugnissen (Mischprodukte)	Herstellung von Lebensmitteln jeglicher Herkunft, die bei Raumtemperatur gelagert und verkauft werden, einschließlich Konserven und bei Raumtemperatur stabiles Tierfutter. Aseptisches Abfüllen, Backen, Abfüllen, Brauen, Konservieren, Kochen, Destillieren, Trocknen, Extrudieren, Fermentieren, Gefriertrocknen, Pressen, Braten, Heißabfüllen, Bestrahlen, Mahlen, Mischen und Vermengen,
			Verpacken in modifizierter Atmosphäre, Verpacken in Vakuumverpackung, Pasteurisieren, Beizen, Rösten, Salzen und Raffinieren.
Futtermittel	D	Herstellung von Futtermitteln	Herstellung von Futtermitteln aus einer einzigen oder gemischten Nahrungsquelle, die für zur Nahrungsmittelerzeugung genutzte Tiere bestimmt sind. Kochen, Mahlen, Mischen und Vermengen sowie Extrudieren.
Catering	E	Verpflegung/Catering	Zubereitung, Lagerung und ggf. Lieferung von Lebensmitteln zum Verzehr am Ort der Zubereitung oder in einer Außenstelle. Kochen, Mischen und Vermengen, Zubereiten von Einzelprodukten.
Groß- und Einzelhandel	FI	Einzel-/Großhandel	Kauf und Verkauf von Lebensmitteln, Futtermitteln und/oder Verpackungsprodukten an einen Kunden, einschließlich kleinerer Verarbeitungstätigkeiten an Schaltern, wenn dies nicht die Haupttätigkeit des Unternehmens ist.
Broker	FII	Lebensmittel-makler/-vermittler	Kauf und Verkauf von Lebensmitteln, Futtermitteln und/oder Verpackungsprodukten, ausgenommen Herstellung, Lagerung und physische Handhabung des Produkts.

Sektor	GFSI SCOPE	Bezeichnung	Beschreibung
Food Services	H	Erbringung von Dienstleistungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit	Erbringung von Dienstleistungen im Zusammenhang mit der sicheren Produktion von Lebensmitteln, Futtermitteln und/oder Verpackungen, einschließlich Wasserversorgung, Schädlingsbekämpfung, Reinigungsdienste, Abfallentsorgung.
Lagerung und Transport	G	Bereitstellung von Lager- und Vertriebsdienstleistungen	Lagereinrichtungen und Vertriebsfahrzeuge für die Lagerung und den Transport von Lebensmitteln, Futtermitteln und/oder Verpackungsprodukten. Anmerkung: Verpackungstätigkeiten mit Etikettierung sind ausgeschlossen.
Verpackungen	I	Herstellung von Lebensmittelverpackungen	Herstellung von Verpackungsmaterialien für Lebens- und Futtermittel. Verpackungskomponenten in Form von Rohstoffen, teilverarbeiteten, halbverarbeiteten, verarbeiteten oder vollständig fertigen Verpackungsmaterialien und -produkten zur Verwendung in der Lieferkette.
Hygienisches Design Gebäude- und Anlagenhersteller	JI	Hygienische Gestaltung von Lebensmittelgebäuden und -verarbeitungsanlagen (für Bauherren und Anlagenhersteller)	Hersteller von Ausrüstungen, einschließlich der zu ihrer Verbindung erforderlichen Komponenten, sowie der für ihren Betrieb erforderlichen Hilfsmittel und Geräte für landwirtschaftliche Lebensmittelproduktionsanlagen, für den Lebensmitteleinzel- und -großhandel und für Lebensmittelverpackungen; Architekten, Ingenieure und Planer von Lebensmittelverarbeitungsanlagen, einschließlich landwirtschaftlicher Gebäude, von Gebäuden für die Lebensmittelherstellung, für die Lagerung und für den Einzelhandel; die Erbauer der genannten Anlagen.

E. Qualitätsstandards

Sektor	GFSI SCOPE	Bezeichnung	Beschreibung
Hygienisches Design Gebäude- und Anlagenutzer	JII	Hygienische Gestaltung von Lebensmittelgebäuden und -verarbeitungsanlagen (für Nutzer von Gebäuden und Anlagen)	Spezifizierung, Kauf, Planung und Bau von Gebäuden oder Renovierungen durch Landwirte, Lebensmittelhersteller, Groß- und Einzelhändler sowie Verpackungshersteller für den Eigenbedarf; Spezifizierung, Kauf, Planung und Bau von Anlagen, einschließlich der zu ihrer Verbindung erforderlichen Komponenten, sowie der für ihren Betrieb erforderlichen Hilfs- und Betriebsmittel und Einrichtungen durch Landwirte, Lebensmittelhersteller, Groß- und Einzelhändler sowie Verpackungshersteller für den Eigenbedarf.
Biochemikalien	K	Herstellung von (Bio-) Chemikalien und Biokulturen, die als Lebensmittelzutaten oder	Herstellung von Lebensmittel- und Futtermittelzusatzstoffen, Vitaminen, Mineralien, Biokulturen, Aromastoffen, Enzymen und Verarbeitungshilfsstoffen. Anmerkung: Pestizide, Medikamente,
		Verarbeitungshilfsstoffe in der Lebensmittelproduktion verwendet werden	Düngemittel und Reinigungsmittel sind ausgeschlossen.

- 427 Die Abbildungen 6 und 7 verdeutlichen die Zertifizierungssscopes sowie deren Zusammenhänge. Während die Scopes A bis FI die gesamte Lebensmittelkette abbilden, handelt es sich bei den Scopes FII bis J um sog. Querschnittssscopes. D. h. deren Ansatzpunkte können in der gesamten Lebensmittelkette liegen.

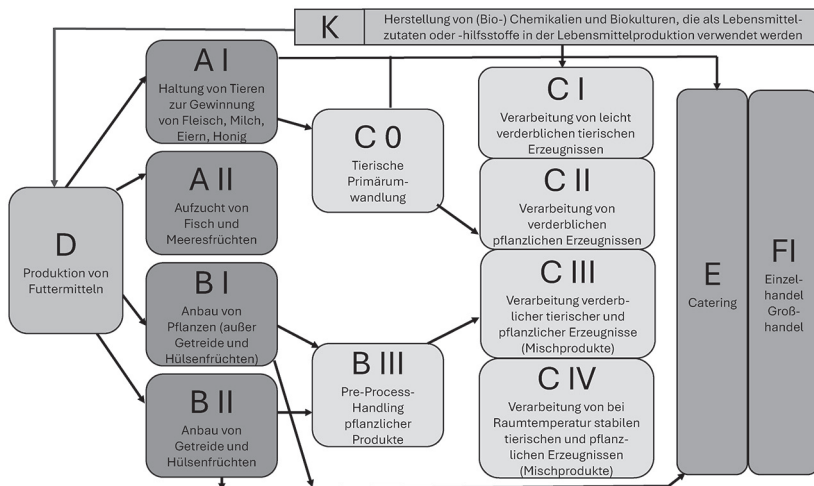


Abbildung 6: Zusammenhang der Zertifizierungsskopes

F II	Lebensmittelbroker und -agenten
G	Bereitstellung von Lager und Verteilungsdienstleistungen
H	Bereitstellung von Lebensmittelsicherheitsdienstleistungen
I	Herstellung von Lebensmittelverpackungen
J I	Hygienisches Design von Gebäuden und Verarbeitungsanlagen (Für Bauherren und Hersteller von Anlagen)
J II	Hygienisches Design von Gebäuden und Verarbeitungsanlagen (Für Nutzer von Gebäuden und Anlagen)

Abbildung 7: Übersicht über die Querschnittsskopes

Während die o. a. Sektoren für die GFSI-basierten Regelwerke gelten, hat QS eine eigene Systematik für die teilnehmenden Sektoren eingeführt. Dies vor allem, da die GFSI-Sektoreneinteilung erst später entwickelt und angewendet wurde. Im Fokus des QS-Systems war schon immer die gesamte Wertschöpfungskette von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis hin zum

Verbraucher. Das System bezieht sich aktuell auf die Wertschöpfungsketten als sog. „Stufenübergreifendes QS-System“.

- 429** Zusätzliche Module beziehen sich auf den Einsatz von Soja (Programm QS-Sojaplus) und spezielle Bereiche der o. a. Stufen (z. B. Vorstufen Futtermittel).
- 430** In den Wertschöpfungsketten sind dann die jeweils relevanten Stufen definiert wie nachfolgend dargestellt:

Futtermittelwirtschaft

- Einzelfuttermittelhersteller
- Mischfuttermittelhersteller
- Handel, Transport, Lagerung und Umschlag
- Private Labelling
- Zusatzstoff- und Vormischungsherstellung
- Färbare Mahl- und Mischanlagen

Tierhaltung/Tiertransport

- Schweinehalter
- Rinderhalter
- Geflügelhalter/Brütereien
- Bündler Tierhaltung
- Tiertransport

Fleischwirtschaft

- Schlachtung und Zerlegung
- Fleischverarbeitung
- Fleischerhandwerk
- Fleischgroßhandel
- Logistik
- Broker
- Lebensmitteleinzelhandel
- Convenience

Systemgastronomie

- Systemgastronomie

Heimtierfutter

- Heimtierfutter

Obst, Gemüse, Kartoffeln

- Produktion
- Großhandel
- Bearbeitung/Verarbeitung
- Logistik
- Bündler
- Lebensmitteleinzelhandel
- Rückstandsmonitoring
- Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)
- Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS)

4. Akkreditierung als Basis für Zertifizierungen

Die EU hat im Jahr 2010 ein einheitliches europäisches Akkreditierungssystem aufgestellt. Innerhalb des Systems ist die Akkreditierung von Konformitätsbewertungsstellen (u. a. Zertifizierungsstellen) in allen Bereichen immer eine hoheitliche Tätigkeit. In jedem Mitgliedstaat ist je eine nationale Akkreditierungsstelle für die Akkreditierung zuständig. Basis hierfür ist die VO 765/2008 (VO (EG) Nr. 765/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Juli 2008 über die Vorschriften für die Akkreditierung und Marktüberwachung im Zusammenhang mit der Vermarktung von Produkten und zur Aufhebung der VO (EWG) Nr. 339/93 des Rates). In Deutschland ist die DAkkS (Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH) mit dieser Funktion betraut. **431**

Wie aus der Abbildung 5 ersichtlich, werden die Zertifizierungsstellen von den nationalen Akkreditierungsstellen kontrolliert. Die Akkreditierungen anderer EU-Mitgliedsstaaten haben aber hier auch denselben Rechtsstatus. **432**

Von den Standardprogramminhabern (CPO) werden neben der Zulassung für den jeweiligen Standard auch entsprechende Akkreditierungen gefordert. Zur Konformitätsbewertung liegen je nach Tätigkeitsbereich mehrere Möglichkeiten der Akkreditierung mit jeweils unterschiedlichen Akkreditierungsgrundlagen vor. **433**

In Tabelle 2 sind die unterschiedlichen Arten von Akkreditierungen und die jeweils relevanten Akkreditierungsgrundlagen, die meist ihrerseits ebenso internationale Normen sind, wiedergegeben. **434**

Tabelle 2: Akkreditierungsarten und deren Regelwerke

Nr.	Art und Ziele der Akkreditierung	Regelwerks- grundlage
1	Prüf- und Kalibrierlabore mit dem Ziel der Gewährleistung von genauen und zuverlässigen Messergebnissen	DIN EN ISO/IEC 17025
2	Medizinische Labore mit dem Ziel der Verlässlichkeit der Laborergebnisse für die Beurteilung der Gesundheit von Patienten bzw. der Überprüfung der Wirkung von ärztlicher Behandlung	DIN EN ISO 15189
3	Inspektionsstellen Mit dem Ziel der regelmäßigen Überprüfung von Objekten und der Dokumentation ihres Zustands aus Sicherheitsaspekten	DIN EN ISO/IEC 17020
4	Zertifizierungsstellen für Managementsysteme Mit dem Ziele der Sicherung der Qualität und der Erreichung von Verbesserungen im Bereich der jeweiligen Managementsysteme. Die wichtigsten sind: – Qualitätsmanagementsysteme (ISO 9001) – Energiemanagementsysteme (ISO 50001) – Umweltmanagementsysteme (ISO 14001) – Informationssicherheitsmanagementsystem (ISO 27001) – Managementsysteme zur Korruptionsbekämpfung (ISO 37001) – Lebensmittelsicherheit-Managementsysteme (ISO 22000, FSSC 22000 etc.) – Arbeitsschutzmanagementsystem (ISO 45001) – Betriebliches Gesundheitsmanagement	DIN EN ISO/IEC 17021-1
5	Zertifizierungsstellen für Personen Mit dem Ziele der Prüfung der Einhaltung von Ausbildungsstandards, beispielsweise bei Sachverständigen.	DIN EN ISO/IEC 17024
6	Sonderfall Gewerbeordnung Nicht unter die Regelungen der Akkreditierung fällt die Bestellung von Sachverständigen nach § 36 Gewerbeordnung: Öffentliche Bestellung von Sachverständigen mit besonderer Sachkunde zur Erbringung von Sachverständigendienstleistungen.	§ 36 Gewerbeordnung

Nr.	Art und Ziele der Akkreditierung	Regelwerks- grundlage
7	Zertifizierungsstellen für Produkte, Prozesse und Dienstleistungen Mit dem Ziele der Prüfung der Anforderungen an die Kompetenz und Unparteilichkeit von Zertifizierungsstellen	DIN EN ISO/IEC 17065
8	Validierungs- und Verifizierungsstellen Mit dem Ziel der Prüfung von Verifizierungs- und Validierungsstellen, welche die Treibhausgasemissionen von Unternehmen prüfen. Kernpunkt ist hier in erster Linie die Genauigkeit und Konformität der Erklärungen der Unternehmen zu Treibhausgasemissionen im Rahmen des europäischen Emissionshandels.	DIN EN ISO/IEC 17029
9	Anbieter von Eignungsprüfungen (Ringversuchsanbieter) Mit dem Ziel der Prüfung der Leistungsfähigkeit und der Zuverlässigkeit der Analyseergebnisse von Anbietern von Eignungstests wie beispielsweise Ringversuchen	DIN EN ISO/IEC 17043
10	Referenzmaterialhersteller Mit dem Ziel der Prüfung des Herstellungsprozesses der Referenzmaterialien, die als Maß und Vergleichsgröße bei Messverfahren dienen	DIN EN ISO 17034
11	Biobanken Mit dem Ziel der Prüfung von Biobanken, die biologische Materialien sammeln, verarbeiten und lagern sowie definierte Informationen zu diesen Materialien den Nutzern der Biobank zur Verfügung stellen.	DIN EN ISO 20387

Bei der nachfolgenden Betrachtung der Zertifizierungsstandards treffen wir 435
zum einen bezüglich der Zertifizierungsverfahren (Produktzertifizierung und Managementsystemzertifizierung) sowie bezüglich der inhaltlichen Anforderungen (Prüflaborakkreditierung, Referenzmaterialhersteller und Anbieter von Eignungsprüfungen) wiederum auf die o. a. Akkreditierungen.

Zu beachten ist hier auch, dass in der EU neben den nationalen Akkreditierungsstellen auch eine Gleichwertigkeit mit anderen nationalen Akkreditierungsstellen gegeben ist. D. h. dass die in Deutschland tätigen Zertifizierungsorganisationen über andere nationale Akkreditierer zugelassen (akkreditiert) sein können. Gleichzeitig sind in Deutschland aber auch alle 436
Zertifizierungsorganisationen, die von anderen nationalen Akkreditierungsorganisationen der EU akkreditiert sind, in Deutschland anzuerkennen.

5. Typen von Zertifizierungen und deren Hintergründe

- 437 Wie schon aus der Darstellung der Akkreditierungen ersichtlich, gibt es verschiedene Möglichkeiten der Zertifizierung
- 438 In den Anfängen in der Vergangenheit standen die Anforderungen an die Produkte im Vordergrund. Diese wurden in Spezifikationen und später in Pflichtenheften definiert. Nachdem aber trotz einer möglichst genauen Definition der Anforderungen an die Produkte dennoch Probleme bestanden, die nach Erkenntnis der Qualitätsfachleute mehr und mehr durch die angewendeten Vorgehensweisen und Verfahren bedingt waren, haben sich aus diesen Anfängen dann die Anforderungsregelwerke entwickelt, die neben Produktanforderungen auch Anforderungen an Organisation, Verfahren, technische Prozesse u. a. entwickeln. Diese weiterentwickelten Spezifikationen sind dann zu den Managementsystemnormen weiterentwickelt worden. Beginnend mit den Qualitätsmanagementnormen Ende der 80er Jahre des 20. Jahrhunderts hat sich dann eine Reihe weiterer Managementsystemstandards herauskristallisiert. Die ersten Folge regelwerke bezogen sich auf das Umweltmanagement, den Arbeitsschutz, Lebensmittelsicherheitsmanagement und viele weitere.
- 439 Die nachfolgende Unterscheidung wird hier dargestellt, da es unter den Lebensmittelsicherheitsstandards und den damit in Verbindung stehenden Logistikstandards, natürlich, wie sollte es anders sein, sowohl Produktzertifizierungsstandards (IFS, BRC) gibt als auch einen Managementsystemstandard (FSSC22000). Insofern erscheint die Kenntnis der Unterschiede als sinnvoll.

a) Managementsystemzertifizierungen

- 440 Allen diesen Managementsystemstandards ist gemein, dass es sich um Managementsystemzertifizierungen handelt. Hierbei wird geprüft, ob die Organisationen, die zertifiziert werden wollen, die erforderliche Aufbauorganisation und die erforderliche Ablauforganisation eingeführt haben, um sicherzustellen, dass die Organisation den Kundenanforderungen gerecht werden kann. Die entsprechenden Zertifizierungsstellen sind hierzu auf Basis der DIN EN ISO/IEC 17021-1 akkreditiert, um ihre Kompetenz nachzuweisen.
- 441 Ein Merkmal von Managementsystemzertifizierungen ist die Ausstellung von Zertifikaten für einen dreijährigen Gültigkeitszeitraum. Die wesentlichen Schritte einer Zertifizierung sind:
- Auditplanung und Abstimmung des Auditumfangs in Kooperation zwischen den Zertifizierungsstellen und der zu zertifizierenden Organisation;
 - Systemprüfung, Unterlagenprüfung (sog. Stufe 1 Audit);

- Erstzertifizierung (Stufe 2 Audit) mit Zertifikatsausstellung für drei Jahre bei Erfolg;
- erste Überwachung nach einem Jahr;
- zweite Überwachung nach zwei Jahren.

Nach Ablauf von drei Jahren nach der Erstzertifizierung folgt dann in der Regel ein Rezertifizierungsverfahren (erneutes Stufe 2-Audit) mit der Ausstellung eines neuen Zertifikates mit dreijähriger Laufzeit. Gefolgt wird die Rezertifizierung wieder von zwei weiteren Überwachungsaudits im Abstand von je einem Jahr. 442

b) Produktzertifizierungen

Neben den Managementsystemstandards haben sich vor allem in Bereichen, in denen es im Besonderen auf die Eigenschaften von Produkten, Prozessen und Dienstleistungen ankommt, die Produktzertifizierungen entwickelt. Hierfür gelten dann andere Schwerpunkte und Regeln sowohl für die Zertifizierungsstellen als auch für die Kompetenz der eingesetzten Auditoren. Die Zertifizierungsstellen für Produkte, Prozesse und Dienstleistungen sind nach der DIN EN ISO/IEC 17065 zu akkreditieren. 443

Ein Merkmal von Produktzertifizierungen ist die Ausstellung von Zertifikaten jeweils nur für ein Jahr. Des Weiteren haben die jährlichen Audits jeweils den vollen Auditumfang und auch die volle Audittiefe im Vergleich zu den zeitlich und von der Tiefe her reduzierten Überwachungsaudits bei den Managementsystemzertifizierungen. Unterlagenprüfungen bzw. Stufe 1 Audits sind ebenfalls nicht vorgesehen. 444

Die wesentlichen Schritte einer Produktzertifizierung sind: 445

- Auditplanung und Abstimmung des Auditumfangs in Kooperation zwischen der Zertifizierungsstelle und der zu zertifizierenden Organisation;
- Erstzertifizierung mit Zertifikatsausstellung für ein Jahr bei Erfolg;
- jährliche Rezertifizierung mit Zertifikatsausstellung für ein Jahr bei Erfolg.

Nach Ablauf eines Jahres nach der Erstzertifizierung folgt dann in der Regel ein Rezertifizierungsverfahren (entsprechend einem Stufe 2-Audit) mit der Ausstellung eines neuen Zertifikates mit jährlicher Laufzeit. 446

Bei den Produktzertifizierungen wird großer Wert auf die Qualifikation der eingesetzten Auditoren im Hinblick auf die zu zertifizierenden Produkte, Prozesse und Dienstleistungen gelegt. 447

II. Arten und Inhalte der Logistikstandards

- 448** Primär entstanden bei den Lebensmittelsicherheitsstandards nicht die Anforderungen an die Logistik, sondern eben die Standards für die Herstellung der Produkte. Erst später kamen dann mit der Ausweitung auf weitere Elemente der Lebensmittellentstehungskette auch spezielle Logistikstandards hinzu. Dies ist unter anderem ein Grund, warum sich auch in den Standards für die Hersteller in der Regel Anforderungen an die Lagerung und Logistik finden. Diese sollen zunächst dargestellt werden, bevor die eigentlichen Logistikstandards behandelt werden.
- 449** Wie bereits oben dargestellt, werden hierbei die wichtigsten Standards, die im europäischen Bereich eine große Rolle spielen betrachtet. Es sind dies
- der IFS Food Standard zur Auditierung der Produkt- und Prozesskonformität in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität VERSION 8 APRIL 2023 (IFS Food 8),
 - der Global Standard Food Safety Version 9 (BRCS), August 2022 (deutsch),
 - der FSSC 22000 Scheme Food Safety Management System Certification, Version 6.0, April 2023 (FSSC22000) und
 - das QS-Prüfsystem.

1. Allgemeine Hinweise zu den Regelwerken

- 450** Trotz der unterschiedlichen Akkreditierungsgrundlagen ist wichtig, zu wissen, dass alle relevanten Regelwerke eine Anerkennung der Global Food Safety Initiative (GFSI) haben. Diese Anerkennung setzt die Teilnahme an dem oben beschriebenen Benchmarkingsystem der GFSI voraus. Daneben sind auch die Regelungen des Qualitätssicherungsprogrammes der GFSI (Integrity Programm) fortlaufend zu beachten.
- 451** Die aktuell gebenchmarkten Zertifizierungsprogramme können jeweils im Internet bei der GFSI abgerufen werden.²⁴⁸ Hier sind zu jedem Zertifizierungsprogramm auch die jeweiligen Zulassungsbereiche dargestellt. Beispiele für die in unserem Bereich wichtigsten Programme sind in Tabelle 3 enthalten.

²⁴⁸ Siehe <https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/certification-programme-owners>, zuletzt abgerufen am 12.12.2024.

Tabelle 3: GFSI anerkannte Standards und deren Zulassungsbereiche (Auszug)

IFS International Featured Standards	Standard: IFS Food v 8 Scopes: BIII – Pre-process Handling of Plant Products CO – Animal Primary Conversion CI – Processing of Perishable Animal Products CII – Processing of Perishable Plant Products CIII – Processing of Perishable Animal and Plant Products (Mixed Products) CIV – Processing of Ambient Stable Animal and Plant Products (Mixed Products) K – Production of (Bio) Chemicals and Bio-Cultures Used as Food Ingredients or Processing Aids in Food Production Standard: IFS Broker v 3.1 Scope: FII – Food Broker/Agent Standard: IFS Logistics v 2.3 Scope: G – Provision of Storage and Distribution Services Standard: IFS PACsecure v 2 Scope: I – Production of Food Packaging
BRCGS	Standard: Global Standard for Food Safety issue 9 Scopes: BIII – Pre-process Handling of Plant Products C0 – Animal Conversion CI – Processing of Perishable Animal Products CII – Processing of Perishable Plant Products CIII – Processing of Perishable Animal and Plant Products (Mixed Products) CIV – Processing of Ambient Stable Animal and Plant Products D – Production of Feed K – Production of (Bio) Chemicals (Additives, Vitamins, Minerals, Bio-Cultures, Flavourings, Enzymes and Processing Aids) Standard: Global Standard for Packaging Materials issue 6 only with audit programme announced, unannounced, blended announced Scope: I – Production of Food Packaging Standard: Global Standard for Agents & Brokers issue 3 Scope: FII – Food Broker/Agent

	Standard: Global Standard for Storage and Distribution issue 4 only with audit programme announced, unannounced (option 1 and 2), blended announced Scope: G – Provision of Storage and Distribution Services
FSSC22000	Standard: FSSC 22000 version 6 Scopes: BIII – Pre-process Handling of plant products CO – Animal Primary Conversion CI – Processing of Perishable Animal Products CII – Processing of Perishable Plant Products CIII – Processing of Perishable Animal and Plant Products (Mixed Products) CIV – Processing of Ambient Stable Animal and Plant Products (Mixed Products) D – Production of Feed G – Provision of Storage and Distribution Services I – Production of Food Packaging K – Production of (Bio) Chemicals and Bio-cultures Used as Food Ingredients or Processing Aids in Food Production.

- 452 Hierbei fällt auf, dass es in einigen Fällen bereits aktuelle Standardversionen gibt, die hier noch nicht genannt sind. Als Beispiel sei hier der IFS Logistics v 2.3 genannt. Aktuell ist die Version 3.0. Dies liegt in der Regel an der Zeitdauer für die Durchführung des Benchmarkingverfahrens. Es kommt also bei Standardprogrammrevisionen in der Regel vor, dass diese bereits angewendet werden bzw. angewendet werden müssen, aber der Benchmarkingprozess noch nicht abgeschlossen ist. Der zeitliche Verzug stellte bisher kein größeres Problem dar. Streng genommen können aber Lieferanten in den Fällen, in denen vertraglich neben dem Zertifizierungsprogramm auch eine GFSI-Anerkennung verlangt wird, diese nicht erfüllen.

2. GFSI-Anforderungen an die Regelwerke

- 453 Die Anforderungen der GFSI an die Inhalte von Zertifizierungsregelwerken werden in den Benchmarkingkriterien definiert. Aktuell gültig ist die Version 2020.1 der Benchmarkingkriterien (GFSI Benchmarking Requirements, Version 2020). Während bislang diese Benchmarkingkriterien in kürzeren Abständen angepasst wurden, ist, ausgelöst von der Coronapandemie, jetzt mehrere Jahre nicht viel passiert. Zurzeit wird aber an der Version 2024 der Benchmarkingkriterien gearbeitet.

Die Benchmarkingkriterien umfassen Einzeldokumente für die jeweiligen Zertifizierungsscores (aktuell 20 Scores) sowie allgemeine Dokumente (6), die die allgemeinen Vorgehensweisen z.B. Antragstellung, Vorgehen beim Benchmarking, ein Glossar sowie Änderungshinweise umfassen. **454**

Die Anforderungen für die jeweiligen Scores umfassen in der Regel drei Teile. Neben einer allgemeinen Erläuterung und Abgrenzung des Scores werden dann Anforderungen in drei Sektionen aufgestellt: **455**

Section 1: Hazard and Risk Management Systems Requirements (HACCP)

Section 2: Food Safety Management Systems Requirements (FSM)

Section 3: Good Industry Practice Requirements (je nach Sektor: GAP (Good agricultural practice), GMP (Good manufacturing practice), SPM (Service provision management))

In vielen Bereichen sind die Anforderungen sehr ähnlich (z.B. HACCP, FSM), variieren aber natürlich bei den sektorspezifischen Elementen. **456**

Anforderungen zu den Themen Transport und Lagerung finden sich in der Regel in allen Einzelscores. Als Beispiel sei hier in der Tabelle 4 nur ein Auszug aus dem Scope CII Processing of perishable plant products genannt. **457**

Tabelle 4: Anforderungen der GFSI zu den Themen Transport und Lagerung (Beispiel aus CII Verarbeitung von verderblichen pflanzlichen Produkten)

GMP 15 Transport	„All containers and vehicles used for transportation in a way that could impact food safety shall be designed, constructed and maintained to minimise food safety risks. They shall be suitable for the intended purpose.“ Alle Behälter und Fahrzeuge, die für den Transport in einer Weise verwendet werden, die sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken könnte, müssen so konzipiert, gebaut und gewartet werden, dass die Risiken für die Lebensmittelsicherheit minimiert werden. Sie müssen für den vorgesehenen Zweck geeignet sein.
GMP 16.1 Storage Lagerung	„Food shall be held or stored in designated areas and handled under controlled conditions to minimise food safety risks.“ Die Lebensmittel sind in ausgewiesenen Bereichen aufzubewahren oder zu lagern und unter kontrollierten Bedingungen zu handhaben, um Risiken für die Lebensmittelsicherheit zu minimieren.
GMP 17 Stock management Lagerverwaltung	„A procedure shall be established, implemented and maintained to ensure that purchased materials, work in progress and finished products are used in the correct order, and within the allocated shelf life when applicable.“

	Es ist ein Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten, das gewährleistet, dass gekaufte Materialien, unfertige Erzeugnisse und Fertigerzeugnisse in der richtigen Reihenfolge und gegebenenfalls innerhalb der zugewiesenen Haltbarkeitsdauer verwendet werden.
--	---

- 458** Spezielle umfangreiche Anforderungen an den Bereich sind dann in dem Zertifizierungsscope G zu finden (GFSI Benchmarking Requirements Version 2020 PART III Requirements for the Content of Standards G Provision of Storage and Distribution Services). Diese Anforderungen sind die Grundlage für die Bewertung der speziellen Zertifizierungsprogramme für den Bereich der Lagerungs- und Logistikdienstleister.
- 459** Wie oben bereits dargestellt, finden sich hier Anforderungen zu den drei Sektoren HACCP, FSM und GMP. Die hierbei angesprochenen Themen sind in Tabelle 5 dargestellt. Auf eine detaillierte Wiedergabe aller Einzelanforderungen wird hier verzichtet, da die Unterlagen im Internet jederzeit zur Verfügung stehen. Die Nummerierung erscheint hier zum Teil unvollständig und nicht aufeinanderfolgend. Dies ist so beabsichtigt, um über alle Anforderungsteile hinweg für dieselben Anforderungen auch dieselbe Nummerierung beizubehalten.

Tabelle 5: Anforderungen der GFSI für Regelwerke zur Zertifizierung von Lagerungs- und Transportdienstleistern (GFSI Benchmarking Requirements Version 2020, Part III, Requirements for the Content of Standards G Provision of Storage and Distribution Services)

SECTION 1: HAZARD AND RISK MANAGEMENT SYSTEMS REQUIREMENTS	
HACCP 1.1 – 1.4 Hazard and Risk management System	Vier Anforderungen zum Thema HACCP: HACCP-System und Präventivprogramme Festlegung des Geltungsbereichs (2) Regelmäßige Reviews des Systems
SECTION 2: FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS REQUIREMENTS	
FSM 1	Management responsibility
FSM 2	Management commitment and food safety culture
FSM 3	Management review
FSM 4.1, 4.3	Food safety legislation
FSM 5	Food Safety Management system
FSM 6	Food safety policy and objectives

II. Arten und Inhalte der Logistikstandards

FSM 7.1, 7.2, 7.3	Food defence
FSM 8.1, 8.2, 8.3	Food fraud
FSM 9.1, 9.2.1	Documentation requirements
FSM 10.1, 10.2	Specified requirements/Specifications
FSM 11	Procedures
FSM 12	Resource management
FSM 13.1.2, 13.3	Purchasing and supplier performance
FSM 14.1.1, 14.2	Traceability
FSM 16.1	Allergen management
FSM 17.1, 17.2	Control of measuring and monitoring equipment/devices
FSM 20	Internal audit
FSM 21	Complaint handling
FSM 22	Serious incident management
FSM 23	Product release
FSM 24.1, 24.1	Control of nonconformity
FSM 25	Corrective actions
SECTION 3: GOOD INDUSTRY PRACTICE REQUIREMENTS	
GMP 1.3	Site environment
GMP 3	Site design, construction, layout and flow of operations
GMP 4.1	Product contamination risk and segregation
GMP 5	Employee facilities
GMP 6.1, 6.4	Personal hygiene, protective clothing and medical screening
GMP 6.1, 6.2, 6.3, 6.4	Personal hygiene, protective clothing and medical screening
GMP 7	Training
GMP 8.1.1, 8.2	Housekeeping, cleaning and disinfection
GMP 10	Site inspections/checks
GMP 11	Air and water quality
GMP 12.1	Waste management
GMP 13	Pest control

GMP 15	Transport
GMP 17	Stock management
GMP 18	Equipment
GMP 19	Maintenance

- 460** Aktuell werden die Anforderungen überarbeitet. Es sei hier nur noch darauf hingewiesen, dass bei neuen Anforderungsversionen und auch bei der Beantragung neuer Versionen durch die Zertifizierungsstellen jeweils öffentliche Konsultationen durchgeführt werden. Es kann sich daher jedermann in die Gestaltung einbringen. Leider wird dies vor allem von den jeweiligen Unternehmen, die eine Zertifizierung haben müssen, bislang aus Sicht des Autors viel zu wenig genutzt. Beim QS-Prüfsystem sind die Anforderungen losgelöst von den Vorgaben der GFSI geregelt.

3. Aufbau und Struktur der Regelwerke

- 461** Während die Regeln der GFSI in allen Zertifizierungsstandards berücksichtigt werden müssen, sind die Wege und Strukturen der Zertifizierungsstandards doch unterschiedlich. Die wichtigsten Regelwerke werden daher in ihrer Struktur kurz dargestellt, bevor auf deren Inhalte eingegangen wird.

a) International Featured Standard (IFS)

- 462** Der Standardinhaber ist ein Tochterunternehmen des Hauptverbandes des deutschen Einzelhandels (HDE). Bei den Standards handelt es sich um Produktzertifizierungen. Es liegen jeweils separate Standards für verschiedene Anwendungsbereiche vor. Es werden hier nicht alle Programme dargestellt, sondern nur die, in welchen auch Anforderungen an die Logistik enthalten sind.

Tabelle 6: IFS-Zertifizierungsprogramme

Food Standard	IFS Food v 8; GFSI anerkannt seit 16.9.20204
Logistic Standard	IFS Logistics v 2.3 IFS Logistics v 3 (noch nicht GFSI anerkannt)
Einstiegsprogramme	IFS Progress Food, Development program for assessing product and process compliance in relation to food safety and quality, version 3 IFS Progress Logistics, Development program for assessing logistical services in relation to product safety and quality, Version 1

Neben diesen Zertifizierungsstandards sind als gültige Anforderungen auch die jeweiligen Doktrin zu beachten. Mit diesen Dokumenten werden notwendige Änderungen zwischen den jeweiligen Standardrevisionen kommuniziert bzw. Auslegungen von Einzelforderungen vorgegeben. Die Vorgaben in den Doktrinen sind jeweils valide Anforderungen der Standards und damit zertifizierungsrelevant. **463**

Zur Erläuterung von Sachverhalten und Themen und zur Hilfestellung liegen auch Leitfäden und Interpretationshilfen vor. **464**

b) British Retail Consortium Global Standard BRCGS

Der Standardinhaber ist der britische Handelsverband (British Retail Consortium, BRC). Bei den Standards handelt es sich um Produktzertifizierungen. Es liegen jeweils separate Standards für verschiedene Anwendungsgebiete vor. Es werden hier nicht alle Programme dargestellt, sondern nur die, in welchen auch Anforderungen an die relevante Logistik enthalten sind. **465**

Bei den BRC Standards handelt es sich bezüglich neuerer Versionen bzw. bei der Erfüllung neuerer GFSI-Anforderungen in der Regel um die Vorreiter. Die Standards zeichnen sich auch dadurch aus, die Anforderungen sehr detailliert darzulegen. **466**

Tabelle 7: BRCGS-Zertifizierungsprogramme

Food Standard	BRCGS Global Food Safety Standard 9th edition
Logistic Standard	Global Standard for Storage and Distribution (Issue 4)
Einstiegsprogramme	BRCGS START! Programme (nicht GFSI anerkannt)

Änderungen und Auslegungen werden durch den BRC in der Regel in Form von Positionserklärungen (Position statements) gegeben. **467**

Zur Erläuterung von Sachverhalten und Themen und zur Hilfestellung liegen auch Leitfäden und Interpretationshilfen vor. **468**

c) FSSC22000

Der Standardinhaber ist eine internationale Stiftung, die als Non-Profit-Organisation organisiert ist. Anders als bei den bisherigen Standards, handelt es sich hierbei um eine Managementsystemzertifizierung und nicht um eine Produktzertifizierung. Auch von der Struktur des Standards her gibt es Besonderheiten. Aktuell gibt es die zwei Typen FSSC22000 und FSSC24000. **469**

E. Qualitätsstandards

Während es sich bei der ersteren um Lebensmittelsicherheitsstandards handelt, befasst sich der zweite mit der sozialen Verantwortung (ESG-Aspekten: Environmental, social and governance). Im Weiteren wird nur der Erstere betrachtet.

- 470** Die Anforderungen des Standards ergeben sich aus vier Teilen. Je nach den spezifischen Zertifizierungsscopos variieren die Anforderungsteile.
- 471** Als Element 1 ist allen Zertifizierungsscopos die Einführung eines Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems nach den Vorgaben der DIN EN ISO 22000 gemein.
- 472** Im Weiteren werden dann zur bereichsspezifischen Zuordnung der Präventivprogramme unterschiedliche Teile der Normenreihe ISO TS 22001 Teile 1 bis 6 bzw. BSI/PAS 221:2013 als Anforderung definiert. Da in den o.a. Regelwerken nicht alle Anforderungen der GFSI abgebildet werden bzw. die FSSC Foundation weitere Anforderungen für nötig hält, gibt es einen weiteren Anforderungsblock, der sog. „Zusätzliche Anforderungen“ (FSSC Additional Requirements). Diese zusätzlichen Anforderungen (aktuell 18 Themen) sind jedoch nicht für alle Kategorien verbindlich, sondern können variieren.
- 473** Soweit sich zwischen den Revisionen aus aktuellem Anlass weitere Anforderungen ergeben, werden diese in einer Board of Stakeholder Liste (BOS-Liste) zusammengestellt. Die Inhalte dieser Liste sind ebenfalls als Bestandteil der Standardanforderungen zu sehen und daher verbindlich umzusetzen.
- 474** Der Anforderungsumfang der FSSC22000 Zertifizierung setzt sich also wie in Tabelle 8 dargestellt zusammen.

Tabelle 8: FSSC22000 Anforderungen und deren Zusammensetzung

A	DIN EN ISO 22000:2018	Für alle Kategorien
B	Additional Requirements	Für alle Kategorien, mit Ausnahme einzelner Punkte
C	BOS-Liste	Für alle Kategorien
D1	ISO TS 22002-1 2009 Food manufacturing	Kategorien C und K
D2	ISO TS 22002-2 2013 Catering	Kategorie E
D3	ISO TS 22002-3 2011 Farming	Kategorien A und B
D4	ISO TS 22002-4 2013 Packaging	Kategorie I
D5	ISO TS 22002-5 2019 Transport and Storage	Kategorie G

D6	ISO TS 22002-6 2016 pet food	Kategorie D
D7	PAS 221:2013, Prerequisite programmes for food safety in food retail – Specification	Kategorie F

In jedem Fall eines Audits sind die Teile A, B, C und mindestens einer der Teile D (je nach Zertifizierungsscope) zu berücksichtigen. Aus dem Teil D können auch mehrere Teile gleichzeitig zutreffen in Abhängigkeit von den Tätigkeiten der Organisation. 475

Auch hier liegen natürlich Leitfäden und Interpretationshilfen vor. Aktuell sind Interpretationshilfen (Scheme Interpretation Articles) im Entstehen, um die Inhalte von einzelnen Anforderungen zu beschreiben und zu detaillieren. Zurzeit gibt es diese Artikel für das Thema Qualitätskontrolle und für die Laboranalyse von kritischen Lebensmittelsicherheitsparametern. 476

d) QS-Prüfsystem

Das QS-System wurde vor den anderen Systemen, im Besonderen vor den GFSI-Systemen, entwickelt und hat daher eine ganz eigene Anforderungsstruktur ausgebildet. Auch die Anforderungen an die Akkreditierung wurden für Zertifizierungsstellen und die eingesetzten Labore erst im Laufe der Weiterentwicklung aufgenommen. Bezüglich der Anforderungen werden Produkte zertifiziert, die mit des QS-Zeichens deklariert werden dürfen und der Qualifikationsanforderungen für Auditoren liegt eine Produktzertifizierung vor. Die teilnehmenden Zertifizierungsstellen müssen nach ISO 17065 akkreditiert sein. Im Übrigen stehen aber nicht alle Regularien in strengen Einklang zu Akkreditierungsforderungen und anderen Regelwerken (z. B bezüglich der Zertifizierungsintervalle und der Zertifikatslaufzeiten). Ein Kombiauditierung ist bei verschiedenen Stufen mit dem IFS-Standard ausdrücklich möglich, sofern die Auditoren die entsprechende IFS-Zulassung haben. 477

Wie bei anderen Standardinhabern auch, können alle Unterlagen kostenlos im Internet heruntergeladen werden. Die Dokumentation des Standards umfasst hierbei im Wesentlichen: 478

- ein Systemhandbuch,
- den Leitfaden „Allgemeines Regelwerk“ mit Erläuterung des Systemteilnahme,
- die Prüfsystematik mit allen Dokumenten der unabhängigen Kontrolle und der Monitoringprogramme,
- den Leitfaden „Zertifizierung“,
- die Auditchecklisten sowie die Leitfäden zu den Monitoringprogrammen,

E. Qualitätsstandards

- stufenspezifischen Leitfäden mit den Kriterien und Anforderungen für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Fleischwaren bzw. Obst, Gemüse und Kartoffeln;
- ergänzend gibt es von QS für die Systempartner, Zertifizierungsstellen und Labore Arbeitshilfen (z. B. Eigenkontrollchecklisten, Musterformulare, Interpretationshilfen, Erläuterungen). Diese dienen zur Orientierung und Unterstützung.

- 479** Zu beachten ist hierbei, dass die Detailanforderungen in der Regel in den „Leitfäden“ enthalten sind, anders als die Bezeichnung vermuten ließe. In den jeweiligen Checklisten sind die Anforderungen aber nur sehr verkürzt wiedergegeben, da diese lediglich der Erfassung der Auditergebnisse und als Eingabegrundlage für die Datenbanken dienen.
- 480** Die Dokumente sind zum Teil in andere Sprachen übersetzt. Anders als bei den o. a. Standards gilt aber hier die deutsche Fassung als Basis und nicht wie sonst bei den Regelwerken üblich die englische Fassung. Änderungen in den Regelwerksanforderungen (Revisionen) werden regelmäßig zum 1. Januar eines jeden Jahres vorgesehen. Dazwischen sind aus aktuellem Anlass Änderungen in den QS-Standards auch außerhalb des regulären Revisionstermins möglich.
- 481** Zusätzlich zu den stufenspezifischen Anforderungen sind auch übergreifende Anforderungen für Monitoring und Kontrollprogramme sowie die Anforderungen an die Systembeteiligten zur Prüfung definiert:

Monitoringprogramme

- Antibiotikamonitoring
- Salmonellenmonitoring
 - Schwein
 - Geflügel
- Befunddaten
- Futtermittelmonitoring
- Rückstandsmonitoring

Auditoren/Zertifizierungsstellen und Labore

- Auditoren/Zertifizierungsstellen
- Labore – Rückstandsmonitoring
- Labore – Salmonellenmonitoring
- Labore – Futtermittelmonitoring

Allgemeines Regelwerk

- Allgemeines Regelwerk

III. Logistikanforderungen in den Food Standards

Auch bereits die Standards für die Lebensmittelherstellung enthalten Anforderungen an die Themen Lagerung und Logistik. Diese sollen zunächst hier dargestellt werden, bevor auf die speziellen Logistikstandards eingegangen wird. Auch wenn Logistikunternehmen sich noch nicht zertifizieren lassen, werden sie dennoch mit diesen Anforderungen konfrontiert werden, wenn sie Lebensmittelherstellern ihre Dienstleistungen anbieten wollen. Die Hersteller von Lebensmitteln sind im Rahmen ihrer Zertifizierung verpflichtet, diese Anforderungen selbst einzuhalten, soweit die Aktivitäten in eigener Regie durchgeführt werden. Falls dies nicht der Fall ist, was zumindest bezüglich des Transports eher die Regel als die Ausnahme ist, müssen eben nur nach Logistikstandards zertifizierte Dienstleister eingesetzt werden oder aber die inhaltlichen Anforderungen müssen vertraglich vereinbart sein. **482**

1. International Featured Standard Food (IFS)

Im IFS Food „IFS Food Standard zur Auditierung der Produkt- und Prozesskonformität in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität, Version 8 April 2023“ finden sich die Anforderungen im TEIL 2 „IFS Food Audit Checkliste – Liste der IFS Food Auditanforderungen“. **483**

Anforderungen zu den Themen Lagerung und Transport finden sich im IFS-Food in den Kapiteln 4.14 (Wareneingang und Lagerung von Waren) und 4.15 (Transport). **484**

Die Vorgaben zum Wareneingang und der Lagerung beziehen sich primär auf die internen Vorgänge bei den Herstellern. Lediglich für die Lagerung werden auch Anforderungen aufgestellt bei Einsatz von externen Lagerdienstleistern. Hier wird ebenfalls, wie das beim Thema Transport der Fall ist, gefordert, dass die externen Dienstleister nach IFS Logistics zertifiziert sind oder alternativ nach einem anderen GFSI anerkannten Standard. Ist dies nicht der Fall, sind alle relevanten Anforderungen der eigenen Lagerhaltungspraktiken in einem Dienstleistungsvertrag festzuschreiben. **485**

Anforderungen an den Transport sind in 7 Teilanforderungen dargelegt. Die Details gehen aus der Tabelle 9 hervor. **486**

Tabelle 9: Anforderungen im IFS Food Version 8 zum Transport

4.15 Transport	
4.15.1	Der Zustand in den Fahrzeugen bezogen auf die Abwesenheit von z. B.: – Fremdgerüchen, – Staubentwicklung, – unerwünschter Luftfeuchtigkeit,

E. Qualitätsstandards

	– Schädlingen, – Schimmel wird vor der Beladung überprüft und dokumentiert, um die Einhaltung der festgelegten Bedingungen zu gewährleisten.
4.15.2	Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird vor der Beladung die Temperatur im Transportfahrzeug geprüft und dokumentiert.
4.15.3	Verfahren zur Vermeidung von Kontaminationen während des Transports, einschließlich des Be- und Entladens, sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dabei werden gegebenenfalls verschiedene Kategorien von Waren berücksichtigt (Lebensmittel/Non-Food).
4.15.4	Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der Temperatur während des Transports sichergestellt und dokumentiert.
4.15.5	Es sind risikobasierte Hygieneanforderungen für alle Transportfahrzeuge und Hilfsmittel für die Be- und Entladung (z. B. Schläuche für Siloanlagen) umgesetzt. Durchgeführte Maßnahmen sind aufgezeichnet.
4.15.6	Der Verladebereich ist für den Verwendungszweck geeignet. Er ist in der Art gestaltet, dass: – das Risiko von Schädlingsbefall minimiert ist, – Produkte gegen widrige Wetterverhältnisse geschützt sind, – Ansammlung von Abfall vermieden wird, – Kondensation und Schimmelbildung verhindert werden, – Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion problemlos durchgeführt werden können.
4.15.7	Werden Transportdienstleister beauftragt, sind diese nach IFS Logistics oder einem anderen GFSI-anerkannten Standard, der den jeweiligen Anwendungsbereich abdeckt, zertifiziert. Ist dies nicht der Fall, sind alle relevanten Anforderungen, die den eigenen Transportpraktiken des Unternehmens entsprechen, erfüllt. Dies ist in einem Dienstleistungsvertrag festgeschrieben.

- 487** Auch hier gilt wie bei den externen Lagerdienstleistern die Anforderung, dass bei Inanspruchnahme externer Ressourcen eben eine IFS Logistics Zertifizierung oder eine andere GFSI anerkannte Zertifizierung vorliegen muss. In Ermangelung dieser Voraussetzungen muss eine Dienstleistungsvereinbarung geschlossen werden, welche die o. a. Anforderungen enthält.
- 488** Unabhängig von dieser speziellen Anforderung gelten natürlich bei Inanspruchnahme externer Dienstleistungen auch die Anforderungen aus der Zulassung und Bewertung von Lieferanten, die auch explizit die Lieferanten von Dienstleistungen mit einschließen.

2. British Retail Consortium Global Standard BRCGS

Im BRC Standard Food (Globaler Standard Food Safety Version 9) sind die Zertifizierungsanforderungen im Teil II zu finden. Dort sind im Kapitel 4 Kapitel „Standards des Standorts“ unter 4.15 die Anforderungen zur Lagerung und unter 4.15. zum Transport zu finden. **489**

Im BRC Standard sind neben den Detailforderungen den jeweiligen Kapiteln jeweils eine Zusammenfassung der Anforderungen vorabgestellt (Statement of intent). **490**

Daneben zeichnet sich der Standard dadurch aus, dass die Anforderungen sehr detailliert dargelegt werden. Im Kapitel 4.15 Lagereinrichtungen lautet dies: „Alle Einrichtungen, die für die Lagerung von Rohmaterialien, Verpackung, weiterzuverarbeitenden Produkten und Endprodukten verwendet werden, müssen zwecktauglich sein“. Die Detailanforderungen werden dann in 6 Teilpunkten dargestellt. Auf die Möglichkeit der Auslagerung von Lagerdienstleistungen wird nicht weiter eingegangen. Ebenso wie beim IFS dargestellt, gilt natürlich hier auch der Grundsatz, dass die externen Dienstleister zugelassen und laufend bewertet werden müssen. **491**

Im Kapitel 4.16 Versand und Transport lautet die Zusammenfassung der Anforderung: „Es muss Verfahren geben, die gewährleisten, dass der Versand und die für den Transport von Produkten ab Standort verwendeten Fahrzeuge und Transportbehälter kein Risiko für den Schutz, die Sicherheit oder die Qualität der Produkte darstellen.“ **492**

Im Detail gehen die Anforderungen aus Tabelle 10 hervor. **493**

Tabelle 10: Anforderungen im Global Standard Food (BRC) zum Transport

4.16 Versand und Transport	
4.16.1	Verfahren zur Erhaltung der Produktsicherheit und -qualität während des Ladens und des Transports müssen entwickelt und implementiert werden. Diese Verfahren können Folgendes umfassen: – die Temperaturkontrolle von Ladebereichen und Fahrzeugen, – die Verwendung von überdachten Buchten zum Be- und Entladen von Fahrzeugen, – die Sicherung von Ladungen auf Paletten, um die Bewegung beim Transport zu verhindern, – die Inspektion von Ladungen vor dem Versand.
4.16.2	Alle Fahrzeuge und Transportbehälter, die für den Transport von Rohmaterialien und den Versand von Produkten verwendet werden, müssen gebrauchstauglich sein. Dies muss gewährleisten, dass sie folgende Voraussetzungen erfüllen: – sich in einem sauberen Zustand befinden,

E. Qualitätsstandards

	– frei von starken Gerüchen sind, die Geruchsschäden an den Produkten verursachen können, – auf geeignete Weise gewartet werden, um Produktschäden während des Transports zu verhindern, – entsprechend ausgestattet sind, um zu gewährleisten, dass während des gesamten Transports allen Temperaturanforderungen entsprochen wird. Die Inspektionen müssen protokolliert werden.
4.16.3	Wenn eine Temperaturkontrolle erforderlich ist, muss der Transport in der Lage sein, die Produkttemperatur bei minimaler und maximaler Ladung innerhalb der Spezifikation zu halten. Registriergeräte der Temperaturdaten, die auch im Nachhinein die Zeit-/Temperaturbedingungen bestätigen können, oder ein System, das mit im Voraus festgelegter Häufigkeit den korrekten Betrieb der Kühlausstattung verifiziert und aufzeichnet, müssen verwendet und entsprechende Aufzeichnungen geführt werden.
4.16.4	Für alle Fahrzeuge und Vorrichtungen, die zum Be- und Entladen verwendet werden, müssen Wartungssysteme und dokumentierte Reinigungsverfahren vorhanden sein. Alle Maßnahmen müssen schriftlich festgehalten werden.
4.16.5	Das Unternehmen muss über Verfahren für den Transport von Produkten verfügen, die Folgendes beinhalten müssen: – alle Beschränkungen bei der Verwendung von gemischten Ladungen, – Anforderungen bezüglich der Produktsicherheit beim Transport, insbesondere, wenn Fahrzeuge geparkt und unbeaufsichtigt sind, – klare Anweisungen für den Fall von Fahrzeugpannen, Unfällen oder Versagen von Kühlsystemen, die gewährleisten, dass die Produktsicherheit bewertet wird und entsprechende Unterlagen geführt werden.
4.16.6	Wenn das Unternehmen Auftragnehmer beschäftigt, muss es über ein dokumentiertes Zulassungsverfahren verfügen, um sicherzustellen, dass die Risiken für die Lebensmittelqualität und -sicherheit während des Versands und des Transports effektiv gehandhabt werden. Das Genehmigungsverfahren muss auf dem Risiko basieren und einen oder mehrere der folgenden Punkte erfüllen: – eine gültige Zertifizierung nach dem entsprechenden BRCGS-Standard (z. B. Globaler Standard Lagerung und Auslieferung) oder einem GFSI-konformen Standard oder – einen gültigen Vertrag oder allgemeine Geschäftsbedingungen. Diese müssen mindestens alle Anforderungen der Bestimmungen 4.16.1 bis 4.16.5 umfassen. Dies muss von einer nachweislich kompetenten Person geprüft und verifiziert worden sein.

494 Wie hier zu sehen ist, sind die Forderungen sehr detailliert. Als Ersatz für eine Zertifizierung der Transportdienstleister ist hier ebenfalls die Fest-

schreibung der genannten Anforderungen in einem Vertrag oder AGB möglich.

3. FSSC22000

Beim FSSC22000 Standard sind auch für Lebensmittelhersteller Anforderungen an die Lagerung und den Transport definiert. Zu finden sind die Anforderungen zum einen bei den zusätzlichen FSSC22000 Anforderungen unter Punkt 2.5.10 Transport, Lagerung und Lagerhaltung (Transport, Storage and Warehousing) sowie bei der Auflistung der Präventivprogramme in der ISO/TS 22002-1 unter Punkt 16 Lagerhaltung (Warehousing). Gleichzeitig sind in der DIN EN ISO 22000 zwar keine direkten Anforderungen zu Transport und Lagerhaltung enthalten. Diese sind aber hier als Präventivprogramm zu definieren, falls diese zutreffen sollten, was in der Regel ja der Fall ist.

Die in den beiden Punkten vorhandenen Anforderungen sind in Tabelle 11 enthalten.

Tabelle 11: Anforderungen im FSSC22000 zu Lagerung und Transport

FSSC22000 Additional Requirement: 2.5.10 Transport, Lagerung und Einlagerung (alle Kategorien der Lebensmittelkette)	
2.5.10 a	Die Organisation muss ein Verfahren und ein spezifiziertes Lagerrotationssystem einführen, umsetzen und aufrechterhalten, das FEFO-Grundsätze in Verbindung mit den FIFO-Anforderungen beinhaltet.
2.5.10 b	Für die Lebensmittelkette der Kategorie C0 muss die Organisation zusätzlich zu ISO/TS 22002-1:2009 Abschnitt 16.2 über festgelegte Anforderungen verfügen, die die Zeit und Temperatur nach der Schlachtung in Bezug auf das Kühlen oder Einfrieren der Produkte definieren.
2.5.10 c	Für die Lebensmittelkette der Kategorie FI muss die Organisation zusätzlich zu BSI/PAS 221:2013, Abschnitt 9.3, sicherstellen, dass das Produkt unter Bedingungen transportiert und ausgeliefert wird, die das Kontaminationspotenzial minimieren.
2.5.10 d	Bei Verwendung von Transporttankwagen gilt zusätzlich zu Abschnitt 8.2.4 der ISO 22000:2018 Folgendes: i. Organisationen, die Tankwagen für den Transport ihres Endprodukts verwenden, müssen einen dokumentierten risikobasierten Plan für die Reinigung von Transporttanks haben. Er muss potenzielle Quellen von Kreuzkontaminationen und geeignete Kontrollmaßnahmen, einschließlich der Reinigungsvalidierung, berücksichtigen. Es müssen Maßnahmen vorhanden sein, um die Sauberkeit des Tankfahrzeugs bei der Übernahme des leeren Tankfahrzeugs vor dem Beladen zu bewerten.

	ii. Für Organisationen, die Rohstoffe in Tankwagen erhalten, muss die Lieferantenvereinbarung mindestens Folgendes enthalten, um die Produktsicherheit zu gewährleisten und Kreuzkontaminationen zu verhindern: Validierung der Tankwagenreinigung, Beschränkungen im Zusammenhang mit der vorherigen Verwendung und anwendbare Kontrollmaßnahmen, die für das beförderte Produkt relevant sind.
ISO/TS 22002-1:2009 Lebensmittelherstellung 16 Lagerhaltung	
16.1	Allgemeine Anforderungen Materialien und Produkte müssen in sauberen, trockenen, gut belüfteten Räumen gelagert werden, die vor Staub, Kondensation, Dämpfen, Gerüchen oder anderen Verunreinigungsquellen geschützt sind.
16.2	Anforderungen an die Lagerhaltung Eine wirksame Kontrolle der Lagertemperatur, der Luftfeuchtigkeit und anderer Umgebungsbedingungen muss gewährleistet sein, wenn es die Produkt- oder Lagerspezifikationen erfordern. Es wird empfohlen, bei gestapelten Produkten die notwendigen Maßnahmen zum Schutz der unteren Schichten zu berücksichtigen.
	Abfallstoffe und Chemikalien (Reinigungsmittel, Schmierstoffe und Pestizide) sind getrennt zu lagern. Es ist ein separater Bereich oder eine andere Möglichkeit zur Aussonderung von Materialien vorzusehen, die als nicht konform gelten. Vorgeschriebene Lagerumlaufsysteme (FIFO/FEFO) sind zu beachten. Benzin- oder dieselbetriebene Gabelstapler dürfen nicht in Lagerbereichen für Lebensmittelzutaten oder -produkte eingesetzt werden.
16.3	Fahrzeuge, Transportmittel und Behälter Fahrzeuge, Transportmittel und Behälter sind in einem Zustand zu halten, der den Anforderungen der einschlägigen Spezifikationen entspricht. Fahrzeuge, Transportmittel und Behälter müssen Schutz vor Beschädigung oder Verunreinigung des Produkts bieten. Temperatur- und Feuchtigkeitskontrollen müssen durchgeführt und aufgezeichnet werden, wenn dies von der Organisation gefordert wird. Werden dieselben Fahrzeuge, Transportmittel und Behälter für Lebensmittel und Nichtlebensmittel verwendet, so ist zwischen den Ladungen eine Reinigung vorzunehmen. Schüttgutbehälter dürfen nur für Lebensmittel verwendet werden. Falls von der Organisation gefordert, müssen die Schüttgutbehälter für ein bestimmtes Material bestimmt sein.

- 497 Während die Anforderungen generell für alle Scopes in der Lebensmittelkette gelten, sind in den zusätzlichen Anforderungen auch solche enthalten, die nur für einzelne Scopes zutreffen (z. B. Anforderungen an die Abkühlung von Schlachtkörpern).

4. QS-System

Im QS-System finden sich bei den einzelnen Stufen, soweit die Themen Transport und/oder Lagerung von Relevanz sind, nur wenige Forderungen hierzu: 498

– QS-Stufe Futtermittel

So sind im Leitfaden für Einzelfuttermittel im Punkt 5.5 Transportdurchführung zwei Unterpunkte gefordert. Diese beziehen sich auf:

5.5.1 Kontrolle vor der Beladung (sensorische Kontrolle auf Sauberkeit, frei von Restmaterial, frei von Gerüchen, Dokumentation der Prüfung)

5.5.2 [K. O.] Qualitätserhaltung der Futtermittel (Gewährleistung Hygieneniveau, Schutz vor äußeren Einflüssen (Spritz- und Regenwasser, Vogelkot), Abdeckung, sauber, trocken, Kondenswasservermeidung, frei von Resten an der Außenseite).

Für Transport und Lagerdienstleister, die dieses ausschließlich anbieten gibt es ebenfalls eine Zertifizierungsmöglichkeit, aber ohne Zeichennutzung.

Im allgemeinen Leitfaden für die Futtermittelwirtschaft sind zwei Kapitel für den Transport vorgesehen. Forderungen gibt es hier zum Straßentransport (Kapitel 3.20) und zur Beauftragung von Schienen- und Schifftransporten (3.21).

Beim Straßentransport wird unterschieden in verpackte und lose Ware. Der Transport von verpackter Ware muss nicht zertifiziert sein, es gelten aber allgemeine Sorgfaltspflichten.

Bei loser Ware wird im Weiteren unterschieden zwischen der Nutzung eigener Fahrzeuge und internem Transport sowie zwischen externem Transport mit eigenen Fahrzeugen und mit Fremdfahrzeugen.

– QS-Stufe Schlachtung/Zerlegung

Im Kapitel 4.1 des Leitfadens finden sich die Anforderungen zur Überprüfung des Tiertransports und der Transportpraxis. Diese Prüfung des Tiertransporteurs bei Einsatz von gewerblichen Transporteuren ist als K. O.-Kriterium definiert. Letztere müssen ebenfalls QS-zertifiziert sein. Weitere Anforderungen beziehen sich vorwiegend auf den Umgang bei der Anlieferung der Tiere unter Beachtung des Tierschutzes.

– QS-Stufe Fleischverarbeitung

Hier finden sich im Kapitel 6.1.4 Transportfahrzeuge Anlieferung Anforderungen an den Transport. Diese beziehen sich auf den hygienischen und ordentlichen Zustand, die Kleidung der Fahrer, Begleitpersonen und

E. Qualitätsstandards

den Umgang mit der Ware sowie der Temperaturerfassung und deren Registrierung bzw. Dokumentation.

– QS-Stufe Fleischgroßhandel

Anforderungen zum Transport beziehen sich hier zum einen auf die Transportfahrzeuge bei der Anlieferung (Kapitel 3.1.5 des Leitfadens Fleischgroßhandel) und auf die Anforderungen für den Transport/Logistik (Kapitel 3.8). Anforderungen werden gestellt zum produktkonformen Transport und zur Transporthygiene. Neben allgemeinen Hygiene- und Temperaturanforderungen ist hier vor allem eine klare Trennung zwischen QS- und Nicht-QS-Waren gefordert.

– QS-Stufe Convenience

Im Leitfaden Convenience sind die Regelungen ähnlich wie oben. Diese beziehen sich auf die Warenanlieferung, den Warentransport und das Retourenmanagement sowie in einem eigenen Kapitel auf die Transportanforderungen.

IV. Anforderungen der Logistikstandards

- 499** Spediteure und Lagerdienstleister, die überwiegend im Lebensmittelbereich tätig sind, kommen heute nicht mehr oder sehr schwer darum herum, sich nach Logistikstandards zertifizieren zu lassen. Die für den europäischen Raum bedeutendsten Logistikstandards sollen daher hier vorgestellt werden.
- 500** Neben den umfangreichen Logistikstandards haben mittlerweile die Standardgeber auch Einstiegsprogramme im Angebot. Mit diesen sollen Unternehmen über eine gewisse Zeit an die eigentliche umfangreiche Zertifizierung herangeführt werden. Der Anforderungsumfang und die Auditzeiten sind hier gegenüber den vollumfänglichen Zertifizierungen reduziert und teilweise auch abgestuft. Bei erfolgreicher Durchführung werden keine Zertifikate erteilt, aber entsprechende Bescheinigungen ausgestellt. Im Besonderen für kleinere Unternehmen, die ebenfalls Zertifizierungsanforderungen gegenüberstehen, ist dies eine gute Möglichkeit, eine vollumfängliche Zertifizierung noch hinauszuschieben. Gleichzeitig kann man sich aber über eine mehrjährige Zeitspanne in mehreren Stufen an die Zertifizierung herantasten.
- 501** Beim IFS Logistics Standard gibt es das Programm „Progress“, welches in zwei Stufen (Basic und Intermediate) vorliegt. Der BRC Standard hat für den Food Standard das Programm „START“ eingeführt, nicht aber für den Logistikbereich. Der FSSC22000 hat ein Einstiegsprogramm „Develop-

ment“, welches in zwei verschiedenen Leveln absolviert werden kann. Für den Bereich Logistik liegt hier eine Checkliste zur Selbstbewertung vor.

Im Detail wird auf diese Einstiegsprogramme hier nicht weiter eingegangen werden. **502**

1. IFS Logistics Version 3

a) Allgemeines, Hintergründe

Der „IFS Logistics Standard zur Beurteilung logistischer Dienstleistungen hinsichtlich der Produktqualität und -sicherheit, VERSION 3, DEZEMBER 2023“ wie der genaue Titel lautet, ist mittlerweile die dritte Version des IFS Logistics Standards. **503**

Die Durchführung von IFS Logistics Version 3 Audits war ab dem 1. Juni 2024 möglich. IFS Logistics Audits sind ab dem 1. Dezember 2024 verpflichtend nach der Version 3. Aktuell liegt nur eine englische Version vor, da die Übersetzungen erst in Arbeit sind. **504**

Nach eigener Darstellung ist der Anwendungsbereich des Standards wie folgt: **505**

„IFS Logistik: Standard für die Auditierung von Unternehmen, deren Aktivitäten Logistikdienstleistungen für Lebensmittel und Non-Food-Produkte, wie Transport, Lagerung, Be- und Entladen etc. Er gilt für alle Transportarten: Lieferung per Straße, Schiene, Schiff, Flugzeug usw. und für alle Arten von Produkten: gefroren, gekühlt, bei Raumtemperatur haltbar usw.“

Da die IFS-Produktstandards für die Hersteller bereits die eigenen Logistikaktivitäten eines Produktionsunternehmens abdecken (siehe oben: spezifische Unterkapitel über Transport und/oder Lagerung) ist für IFS zertifizierte Produktionsunternehmen kein eigenes Logistikaudit notwendig. **506**

Der Inhalt des IFS Logistics Standards ist wie folgt gegliedert: **507**

Teil 1 – IFS Logistics Zertifizierungsprotokoll

Teil 2 – Liste der IFS Logistics Auditanforderungen

Teil 3 – Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

Teil 4 – Berichtswesen, IFS Software und IFS Datenbank.

Die Zertifizierung erfolgt durch Zertifizierungsstellen, die gemäß Norm ISO/IEC 17065:2012 akkreditiert sind (Produktzertifizierung). **508**

Wie auch bei den Food Standards sind im Logistik Standard sehr umfangreiche Regelungen enthalten, die zum einen die allgemeine Vorgehenswei- **509**

se umfassen und alle Details des Zertifizierungsverfahrens erläutern (Teil 1 Zertifizierungsprotokoll). Der Adressat sind in erster Linie die Zertifizierungsstellen neben den Anwendern. Im zweiten Teil sind die eigentlichen Anforderungen des Regelwerks enthalten und somit der wichtigste Teil für die Anwender des Systems (Teil 2 Liste der IFS Logistics Anforderungen). Im dritten Teil werden Vorgaben für Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und für die Auditoren gemacht. Den weitaus umfangreichsten Teil machen hier die Anforderungen an die Auditoren aus. So werden deren Zulassung, Qualifikation und deren Überwachung detailliert geregelt. In der Regel haben für IFS Logistics alle Food Auditoren eine Zulassung, wenn sie einen eintägigen Lehrgang besucht haben. Daneben gibt es aber auch Auditoren, die nur für IFS Logistics Audit zugelassen sind (Pure Logistics approval).

- 510** Im vierten Teil wird das Berichtswesen, die IFS-Software und die IFS-Datenbank geregelt. Wie bei den anderen IFS Standards auch, liegt für die Erstellung der IFS-Berichte eine eigene Software vor, die auch verbindlich zu verwenden ist. Mit Hilfe der Software können bei bestehenden Kunden die Basisdaten aus der IFS-Datenbank heruntergeladen werden. Daneben werden mit der Software die Auditberichte und die Maßnahmenpläne erzeugt. Nach Abschluss des Audits und aller nachfolgenden Prüfungen werden die Auditberichte mitsamt dem Maßnahmenplan in die IFS-Datenbank hochgeladen. Damit stehen die Auditergebnisse dem Standardinhaber, den auditierten Unternehmen und den durch die Firmen freigeschalteten Handelspartnern zur Verfügung. Dieses Vorgehen entspricht durchaus dem heute üblichen Stand der Technik und stellt einen guten Digitalisierungsansatz dar. Gleichzeitig wirft dies aber bezüglich der geforderten Daten durchaus nicht von der Hand zu weisende Probleme mit dem Datenschutz auf.
- 511** Im Weiteren sollen jetzt hier nur noch die IFS-Regelwerksforderungen (Teil 2 des Standards) betrachtet werden, da die übrigen Teile für die Anwender weniger von Relevanz sind, was nicht heißt, dass die Anwender diese Teile nicht ebenso kennen und verstehen sollten. Zumindest kann dies dazu beitragen, die Verhaltensweisen und Aktionen von Zertifizierungsstellen und Auditoren besser zu verstehen. Zudem ergeben sich aus den Hinweisen und Vorgaben, die an die Auditoren gerichtet sind, durchaus auch wichtige Erkenntnisse für die Umsetzung von Maßnahmen im Betrieb.

b) Regelwerksforderungen IFS Logistics Version3

- 512** Mit der Version 3 sollte auch eine bessere Abstimmung mit dem Food Standard erzielt werden. Die Regelwerksanforderungen (im Teil 2 des Standards) sind daher in die folgenden 5 Kapitel gegliedert:

1 Unternehmensführung & -verpflichtung

- 2 Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem
- 3 Ressourcenmanagement
- 4 Realisierung der Logistikdienstleistungen
- 5 Messungen, Analyse, Verbesserungen.

Der gesamte Forderungsumfang ist aus den jeweiligen Unterkapiteln besser zu erkennen. Tabelle 12 zeigt die Themen für die Anforderungen auf. Auf eine Darstellung aller Einzelforderungen wird hier aus Platzgründen verzichtet. Die Standards sind jederzeit im Internet kostenlos zur Verfügung (www.ifs-certification.com). 513

Tabelle 12: Anforderungen im IFS Logistics Version 3

1 Unternehmensführung & -verpflichtung	
1.1	Politik
1.2	Unternehmensstruktur
1.3	Managementbewertung
2 Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem	
2.1	Qualitätsmanagement 2.1.1 Dokumentenmanagement 2.1.2 Records and documented information
2.2	Produktsicherheits-Management 2.2.1 Gefahrenanalyse- und Risikobewertungssystem 2.2.2 Team für Gefahrenanalyse und Risikobewertung 2.2.3 Gefahrenanalyse und Risikobewertung
3 Ressourcenmanagement	
3.1	Personalressourcen
3.2	Personalhygiene
3.3	Schulung und Einweisungen
3.4	Sozialeinrichtungen
4 Realisierung der Logistikdienstleistungen	
4.1	Kundenorientierung und Vertragsprüfung
4.2	Leistung von Lieferanten und Dienstleistern 4.2.1 Zulassung und Überwachung (Lieferantenmanagement) 4.2.2 Anbieter von Lagerdienstleistungen 4.2.3 Anbieter von Transportdienstleistungen
4.3	Besondere Anforderungen an die Produkthandhabung
4.4	Rückverfolgbarkeit

E. Qualitätsstandards

4.5	Produktbetrug (product fraud) und Produktschutz (product defence)
4.6	Außengelände
4.7	Lager- und Umschlagplätze
4.8	Reinigung und Desinfektion
4.9	Abfallmanagement
4.10	Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung
4.11	Annahme, Bereitstellung, Lagerung und Versand von Waren
4.12	Transport
4.13	Wartung und Reparatur
4.14	Anlagen und Ausrüstungsgegenstände
5 Messungen, Analyse, Verbesserungen	
5.1	Interne Audits
5.2	Standortbegehungen
5.3	Validierung und Kontrolle von Prozessen
5.4	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln
5.5	Überwachung der Mengenkontrolle (für logistische Verarbeitungsdienste wie Etikettierung und/oder einfache Sortierung von Obst und Gemüse für den Endverbraucher)
5.6	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden
5.7	Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen
5.8	Umgang mit nichtkonformen Produkten
5.9	Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

- 514** Ebenso wie im Food Standard kennt der IFS Logistics KO-Anforderungen. Dies sind spezifische Anforderungen, die als essenziell anzusehen sind und die Schlüsselthemen adressieren. KO-Anforderungen müssen umgesetzt werden, um Konformität zu erreichen. Im IFS Logistics Standard sind die folgenden sechs (6) Anforderungen als KO-Anforderungen definiert. Wegen ihrer Bedeutung sind diese in Tabelle 13 jeweils im Original und in nicht offizieller Übersetzung dargestellt.

Tabelle 13: KO-Anforderungen im IFS Logistics Version 3

1.2.1 Führung und Engagement	
EN	KO N° 1: The senior management shall ensure that employees are aware of their responsibilities related to product safety and product quality and that mechanisms are implemented to monitor the effectiveness of their operation.
DE	KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass sich die Mitarbeiter ihrer Verantwortung in Bezug auf Produktsicherheit und Produktqualität bewusst sind und dass Mechanismen zur Überwachung der Wirksamkeit ihrer Tätigkeit eingeführt werden.
2.2.1.1 Managementsystem für Produktsicherheit	
EN	KO N° 2: The basis of the company's product safety management system shall be a fully implemented, systematic, comprehensive and documented risk management system. The product safety management system shall be based on items such as e. g.: scientific literature or expert advice obtained from other sources, good practices (e. g. good hygiene practices) and any legal requirements of the destination countries which may go beyond such principles. For food scopes: a HACCP system shall be based upon the Codex Alimentarius principles. The product safety management system shall be applicable to the site and implemented at the site.
DE	KO Nr. 2: Die Grundlage des Produktsicherheitsmanagementsystems des Unternehmens muss ein vollständig eingeführtes, systematisches, umfassendes und dokumentiertes Risikomanagementsystem sein. Das Managementsystem für die Produktsicherheit stützt sich u. a. auf: wissenschaftliche Literatur oder Expertenrat aus anderen Quellen, bewährte Praktiken (z. B. gute Hygienepraxis) und gesetzliche Anforderungen der Bestimmungsländer, die über diese Grundsätze hinausgehen können. Für Lebensmittelbereiche: Ein HACCP-System muss auf den Grundsätzen des Codex Alimentarius beruhen. Das Managementsystem für die Produktsicherheit muss auf den Standort anwendbar sein und vor Ort umgesetzt werden.
2.2.3.6 Überwachungssystem für jeden CCP	
EN	KO N° 3: Establish a monitoring system for each critical control point (CCP) Specific monitoring procedures in terms of method, frequency of measurement or observation, and recording of results, shall be documented, implemented and maintained for each CCP to detect any loss of control at that CCP. Each defined CCP shall be under control. Monitoring and control of each CCP shall be demonstrated by records. Records of CCP monitoring shall be verified by a responsible person within the company and maintained for a relevant period.
DE	KO Nr. 3: Einrichtung eines Überwachungssystems für jeden kritischen Kontrollpunkt (CCP) Für jeden CCP sind spezifische Überwachungsverfahren in Bezug auf die Methode, die Häufigkeit der Messungen oder Beobachtungen und die

E. Qualitätsstandards

	Aufzeichnung der Ergebnisse zu dokumentieren, einzuführen und aufrechtzuerhalten, um jeden Kontrollverlust an diesem CCP zu erkennen. Jede definierte CCP muss unter Kontrolle sein. Die Überwachung und Kontrolle jeder CCP ist durch Aufzeichnungen nachzuweisen. Die Aufzeichnungen über die CCP-Überwachung sind von einer verantwortlichen Person innerhalb des Unternehmens zu überprüfen und für einen entsprechenden Zeitraum aufzubewahren.
4.1.3 Kundenvereinbarung	
EN	KO N° 4: Customer agreements related to the following shall be complied with: – product selection – process and technological requirements – logistics services (when they have an impact on product safety and quality) – packaging – other specific customer requirements that have an impact on product safety and quality
DE	KO Nr. 4: Die Kundenvereinbarungen zu den folgenden Punkten sind einzuhalten: – Produktauswahl – Prozess- und Technologieanforderungen – Logistikdienstleistungen (wenn sie Auswirkungen auf die Produktsicherheit und -qualität haben) – Verpackung – andere spezifische Kundenanforderungen, die sich auf die Produktsicherheit und -qualität auswirken
5.1.1 Interne Audits	
EN	KO N° 5: An effective internal audit program shall be documented, implemented and maintained and shall ensure, at a minimum, that all the requirements of the IFS Standard are audited. This activity shall be planned within a 12 month period and its execution shall not exceed 15 months. The company shall have a risk assessment in place where activities, which are critical to product safety and product quality shall be audited more frequently. It shall also apply to off-site storage locations owned or rented by the company.
DE	KO Nr. 5: Ein effektives internes Auditprogramm muss dokumentiert, implementiert und aufrechterhalten werden und muss mindestens sicherstellen, dass alle Anforderungen des IFS Standards auditiert werden. Diese Tätigkeit ist innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten zu planen und ihre Durchführung darf 15 Monate nicht überschreiten.

	Das Unternehmen muss über eine Risikobewertung verfügen, bei der Tätigkeiten, die für die Produktsicherheit und -qualität kritisch sind, häufiger auditiert werden. Dies gilt auch für externe Lagerorte, die dem Unternehmen gehören oder von ihm gemietet wurden.
5.9.2 Abhilfemaßnahmen	
EN	KO N° 6: Corrective actions shall be formulated, documented and implemented as soon as possible to avoid the further occurrence of deviations and non-conformities. The responsibilities and the timescales for corrective actions shall be defined.
DE	KO Nr. 6: Korrekturmaßnahmen müssen so schnell wie möglich formuliert, dokumentiert und umgesetzt werden, um das weitere Auftreten von Abweichungen und Nichtkonformitäten zu vermeiden. Die Verantwortlichkeiten und der Zeitrahmen für Korrekturmaßnahmen sind festzulegen.

Die Vorbereitung, Vorgehensweise im Audit, Bewertung der Abweichungen u. ä. sowie die Tätigkeiten und Maßnahmen nach dem Audit weisen bei den Logistikaudits keine Besonderheiten auf. Wichtig ist auch hier, dass vor einer Zertifikatserteilung alle festgestellten Mängel behoben und der Umsetzung nachgewiesen sein müssen. **515**

Da es aktuell noch nicht viele Erfahrungen in der Anwendung und Zertifizierung mit dem neuen Standard gibt (Anwendungsmöglichkeit besteht ab 1.6.2024, verbindliche Anwendung ab 1.12.2024), gibt es noch keine Erfahrungen dazu, inwieweit die Ziele der Revision auch in der Praxis ankommen werden. **516**

2. BRCGS Storage and Distribution Issue 4

Der BRC verfügt auch seit längerem neben dem Food Standards über einen separaten Standard für Lagerung und Transport, der aktuell in der vierten Version vom November 2020 vorliegt. **517**

Im Jahr 2006 führte BRCGS den ersten Globalen Standard für Lagerung und Vertrieb ein, mit dem Ziel, die bisherigen Standards zu ergänzen. Ferner sollte die Lebensmittelkette vom Erstverarbeiter zum Hersteller und vom Hersteller zum Einzelhändler weiter vervollständigt werden. **518**

Ziel ist es ferner, sicherzustellen, dass die Qualität und Sicherheit der Produkte während der Lagerung und des Vertriebs (und bei anderen Tätigkeiten wie Großhandel, beauftragte Dienstleistungen usw.) gewahrt werden. Der Standard soll bewährte Verfahren widerspiegeln und einen Prozess der kontinuierlichen Verbesserung durch gut konzipierte risikobasierte Managementsysteme für Produktsicherheit. Der Standard basiert zwar auf bewähr- **519**

E. Qualitätsstandards

ten Praktiken, ist aber nicht dazu gedacht, die Anforderungen von Gesetzen zu ersetzen. In Ländern, in denen gesetzlich die Grundsätze der Sorgfaltspflichten gefordert werden, kann eine Zertifizierung als Nachweis derselben hilfreich sein.

- 520** Der Global Standard für Storage and Distribution ist gedacht für Standorte, die Produkte einlagern und verteilen. Die Anforderungen sind darauf gerichtet, die Sicherheit, Qualität und Legalität der Produkte zu gewährleisten und die Anforderungen der Kunden zu erfüllen.
- 521** Der Entwicklung von Ausgabe 4 ging eine umfassende Konsultation bei den Stakeholdern voraus, um die Anforderungen der Interessengruppen zu verstehen. Dies wird im Übrigen auch von den anderen Standardinhabern meist so gehandhabt. So sollen mit neuen Standardversionen eben die Bedürfnisse der Anspruchsgruppen bestmöglich erfüllt werden. Dies setzt natürlich eine Berücksichtigung der sich ändernden Bedingungen in den Revisionen voraus. Eine Überprüfung in der Logistikbranche und den von ihr bedienten Wirtschaftszweigen erfolgte daher zur Identifikation der anstehenden und der aufkommenden Probleme.
- 522** Das Hauptaugenmerk bei dieser Ausgabe lag auf:
- Einbeziehung bewährter Verfahren der Branche durch Förderung der Entwicklung einer Produktsicherheitskultur;
 - Gewährleistung der weltweiten Anwendbarkeit und des Benchmarking mit der Global Food Safety Initiative (GFSI);
 - stärkere Betonung der kontinuierlichen Verbesserung durch Verbesserung der Ursachenanalyse und der Anforderungen an interne Audits;
 - mehr Klarheit in Bezug auf die Anforderungen an den offenen Umgang mit Lebensmittelpunkten;
 - Berücksichtigung der sich wandelnden Rolle des Logistiksektors, die sich in der Zunahme des elektronischen Handels und der Diversifizierung der betrieblichen Aktivitäten (z. B. Cross-Docking, Automatisierung einschließlich Robotik) äußert;
 - Einbeziehung von Stellungnahmen und Erkenntnissen aus der vorherigen Ausgabe.
- 523** Im Weiteren ist festzustellen, dass der BRC Standard in vielen Bereichen innovativer ist als die anderen Standards. Zum Ausdruck kommt dies z. B. in den Punkten:
- 524** Unangekündigte Audits: mittlerweile Pflicht aufgrund von GFSI-Vorgaben für alle Standards. So ist alle drei Jahre mindestens ein Audit unangekündigt durchzuführen.

Gemischte Audits (Blended Audits): Die Blended-Audit-Option bietet den Betrieben die Möglichkeit, mit Hilfe von IKT (Informations- und Kommunikationstechnologie) mit dem Prüfer in Kontakt zu treten. IKT wird eingesetzt zum Sammeln, Speichern, Abrufen, Verarbeiten, Analysieren und Übertragen von Informationen. Diese Option ist nur verfügbar für die angekündigten Auditprogramme und umfasst eine Fernprüfung außerhalb des Standorts, gefolgt von einer Prüfung vor Ort. **525**

Farbcodierung der Anforderungen: Die Produkthandhabungsprozesse stellen die wichtigsten Tätigkeiten am Standort dar und sind daher farblich kodiert. Die Farbcodierung hilft zwischen den Tätigkeiten, die im Rahmen der Bewertung der Einrichtungen geprüft werden, und denjenigen, die Teil einer Prüfung von Aufzeichnungen, Systemen und Dokumentation sind. **526**

Neue zusätzliche Module (in der Norm enthalten): Mit zusätzlichen Modulen wird es den Betrieben ermöglicht zusätzliche Anforderungen mit in das Audit aufzunehmen, um so die Anzahl der Audits vor Ort zu reduzieren. Neu in der Ausgabe vier sind z. B. die Module Crossdocking und E-Commerce. **527**

Der aktuelle Standard besteht aus den folgenden Teilen: **528**

Teil I Überblick über die Norm: Hintergründe zum Standard und zum System, Definition Anwendungsbereich.

Teil II Anforderungen: Anforderungen der Norm, die ein Unternehmen und ein Standort erfüllen müssen, um eine Zertifizierung zu erhalten.

Teil III Audit-Protokoll: Informationen zum Zertifizierungs- und Auditprozess, Auswahl einer Zertifizierungsstelle, der Anforderungen nach dem Audit

Teil IV Management und Steuerung: Management- und Führungssysteme, die für die Anforderungen des Standards und der Zertifizierungsstelle gelten.

Anhänge: Die Anhänge 1–7 enthalten zusätzliche nützliche Informationen, darunter Einzelheiten zu anderen BRCGS-Standards, Kompetenzanforderungen für Auditoren, eine Zertifikatsvorlage, eine Liste der Produkte, die in den Geltungsbereich des Standards fallen, einen Crossdockinganhang, ein Glossar und eine Liste der Danksagungen. **529**

Der gesamte Forderungsumfang ist im Standard nachzulesen. Insofern wird auch hier auf eine detaillierte Wiedergabe des Standards verzichtet. Die im Standard angesprochenen Themen sind in Tabelle 14 ersichtlich. Der Standard kann ebenfalls jederzeit im Internet kostenlos heruntergeladen werden (<https://www.brcgs.com/our-standards/storage-and-distribution/>). **530**

- 531** Bei der Darstellung der Anforderungen im Teil II des Standards wird eine Reihe von Hilfsmitteln genutzt, um dem Anwender die Zuordnung und Bedeutung zu erleichtern. So ist jedem Kapitel eine zusammenfassende Beschreibung der Anforderungen vorangestellt. In dem sogenannten „Statement of Intent“ wird das Ziel und die Stoßrichtung der nachfolgenden Detailforderungen skizziert.
- 532** Mit der Farbcodierung werden folgende Ansätze unterschieden:
- Audit der Einrichtungen und der guten Handhabungspraktiken;
 - Prüfung von Aufzeichnungen, Systemen und Dokumentation;
 - in beiden Audits bewertete Anforderungen.
- 533** Ferner werden durch Indizierung die Anforderungen unterschiedlichen Anwendungsbereichen zugewiesen. Die Kennzeichnungen, die unterschieden werden, sind:
- X nicht anwendbar auf die gehandhabten Produkte (z. B. Klauseln über Temperaturkontrollen);
- XS nicht zutreffend für Unternehmen, die nur Lagerung betreiben;
- XD nicht anwendbar auf Unternehmen, die nur Vertrieb betreiben;
- XR nicht anwendbar aufgrund des Risikos.

Tabelle 14: Anforderungen im BRCGS Storage and Distribution, ISSUE 4 November 2020

1 Senior management commitment	
1.1	Senior management commitment and continual Improvement
1.2	Management review
1.3	Organisational structure, responsibility and management authority
2 Hazard and risk analysis	
3 Product safety and quality management system	
3.1	General documentation requirements
3.2	Internal audits
3.3	Corrective and preventive action
3.4	Customer contractual arrangements
3.5	Purchasing
3.6	Traceability
3.7	Management of product withdrawal and product recall
3.8	Incident management and business continuity

3.9	Control of non-conforming product, damages and returns
3.10	Complaints handling
4 Site and building standards	
4.1	Location, perimeter and grounds
4.2	Site security and product defence
4.3	Layout, product flow and segregation – product intake, handling, storage and dispatch areas
4.4	Fabrication – product intake, handling, storage and dispatch areas
4.5	Staff facilities
5 Vehicle operating standards	
5.1	Vehicle standards
5.2	Vehicle and load security
5.3	Vehicle management
5.4	Vehicle temperature controls
6 Facility management	
6.1	Equipment
6.2	Maintenance
6.3	Calibration and control of measuring and monitoring devices
6.4	Housekeeping and hygiene
6.5	Waste and waste disposal
6.6	Pest management
7 Good operating practices	
7.1	Receipt of goods
7.2	Product handling
7.3	Environment control
7.4	Physical and chemical product contamination risk
7.5	Stock rotation
7.6	Product release
7.7	Management of allergens
8 Personnel	
8.1	Training and competency
8.2	Personal hygiene

E. Qualitätsstandards

9 Handling of open food products	
9.1	Hazard and risk analysis
9.2	Staff facilities
9.3	Fabrication – product intake, handling, storage and dispatch areas
9.4	Maintenance
9.5	Housekeeping and hygiene
9.6	Protective clothing
Wholesale module	
10 Wholesale requirements	
10.1	General requirements applicable to all wholesalers
10.2	Branded products
10.3	Wholesaler-own, wholesaler-exclusive and/or customer-exclusive products
Cross-docking module	
11 Cross-docking requirements	
	Main certificated site
	Traceability and mass balance
	Product handling and returns
	Environmental controls
E-commerce module	
12 E-commerce requirements	
12.1	Senior management commitment
12.2	Customer contractual agreement
12.3	Traceability and mass balance
12.4	Product handling and returns
12.5	Packaging system performance – testing and validation
12.6	Use of the distribution network for final mile deliveries only
Contracted services modules	
13 Contractual arrangements (all services)	
14 Product inspection	
15 Contract packing (repacking, assembly packing)	
16 Quantity control inspection	

17 Contract chilling/freezing/tempering/defrosting and highpressure process operations
18 Contract cleaning of baskets, roll cages and other distribution containers
19 Waste recovery and recycling

Die Vorbereitung, Vorgehensweise im Audit, Bewertung der Abweichungen u. ä. sowie die Tätigkeiten und Maßnahmen nach dem Audit weisen bei den Logistikaudits keine Besonderheiten auf. Wichtig ist auch hier, dass vor einer Zertifikatserteilung alle festgestellten Mängel behoben und die Umsetzung nachgewiesen sein müssen. **534**

3. FSSC22000 ISO/TS 22002-5 Transport and Storage

Aufgrund der besonderen Struktur des FSSC22000 liegt hier für den Bereich von Transport und Logistik, nicht wie bei den beiden anderen beschriebenen Standards, ein eigenes in sich geschlossenes Regelwerk vor. Bei den unterschiedlichen Teilen, aus denen sich der FSSC2200 zusammensetzt ist hier nur eine eigene Teilnorm für den Bereich Transport und Lagerung zugeordnet. Neben der ISO 22000 und den zusätzlichen FSSC22000 Anforderungen beschreibt die „ISO/TS 22002-5 Prerequisite programmes on food safety – Part 5: Transport and storage“ die für den Bereich (Zertifizierungsscope G) spezifischen Anforderungen. **535**

Bei dem Standard handelt es sich um eine Managementsystemzertifizierung und nicht um eine Produktzertifizierung. **536**

Alle übrigen Anforderungen z. B. Einführung eines Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems nach der ISO 22000 sowie die zusätzlichen Anforderungen (soweit diese zutreffen) sind ebenfalls zu erfüllen. **537**

Mit diesen Verpflichtungen wird es bei FSSC22000 besonders klar, dass die Organisationen, die Lager- und Transportdienstleistungen für die Lebensmittelhersteller anbieten, auch integraler Teil der Lebensmittelkette sind. In der Einleitung der Norm wird dies wie folgt beschrieben: **538**

„Das Lagersystem und das Transportnetz sind integrale Bestandteile der Lebensmittelkette. Die Akteure der Lieferkette, wie Erzeuger und Lebensmittelverarbeiter, verlassen sich auf eine ordnungsgemäße Lagerung und Beförderung, um sicherzustellen, dass ihre Produkte sicher und in gutem Zustand am Bestimmungsort ankommen. Die Rolle der am Transportnetz beteiligten Organisationen besteht darin, die Lebensmittel, Zutaten, Rohstoffe und Verpackungen während des Transports und der Lagerung zu schützen. Die ISO-Norm 22000 legt spezifische Anforderungen an das Managementsystem für

Lebensmittelsicherheit für Organisationen in der Lebensmittelkette fest.“

- 539** Eine dieser Anforderungen besteht darin, dass Organisationen voraussetzungsvolle Programme (PRP) erstellen, umsetzen und aufrechterhalten, um die Kontrolle von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu unterstützen. Dieses Dokument soll verwendet werden, um Managementsysteme zu unterstützen, die die Anforderungen der ISO 22000 erfüllen sollen, und legt die detaillierten Anforderungen an diese Programme in Bezug auf Transport und Lagerung fest. Dieses Dokument dupliziert nicht die Anforderungen der ISO 22000 und soll in Verbindung mit ISO 22000 verwendet werden“ (ISO/TS 22002-5:2009).
- 540** Der gesamte Forderungsumfang setzt sich demnach wie folgt zusammen:
- DIN EN ISO 22000:2018;
 - relevante Zusätzliche Anforderungen FSSC22000;
 - PRP nach ISO/TS22002-5:2009;
 - BOS-Liste in der jeweils gültigen Fassung.
- 541** Auf eine Darstellung aller Einzelforderungen wird hier aus Platzgründen verzichtet. Die Standards sind über den Verlag DIN-Media zu beziehen. Die FSSC22000 Anforderungen sind über das Internet kostenfrei zugänglich (<https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/>). In Tabelle 15 sind die Anforderungen in der Übersicht dargestellt.

Tabelle 15: Anforderungen an die Logistik im FSSC22000, Version 6

A: DIN/EN/ISO 22000:2018	
4	Context of the organization
5	Leadership
6	Planning
7	Support
8	Operation
9	Performance evaluation
10	Improvement
B: Zusätzliche Anforderungen FSSC22000	
2.5.1	Management of Services and Purchased Materials
2.5.2	Product Labelling and Printed Materials
2.5.3	Food Defense
2.5.4	Food Fraud Mitigation

IV. Anforderungen der Logistikstandards

2.5.5	Logo Use
2.5.6	Management of Allergens
2.5.7*	Environmental Monitoring (Only for categories BIII, C, I & K)
2.5.8	Food safety and Quality Culture
2.5.9	Quality Control
2.5.10	Transport, Storage and Warehousing
2.5.11	Hazard Control and Measures for Preventing Cross-contamination
2.5.12	PRP Verification (Food Chain Categories BIII, C, D, G, I & K)
2.5.13*	<i>Product Design and Development (Food Chain Categories BIII, C, D, E, F, I & K)</i>
2.5.14*	<i>Health Status (Food Chain Category D)</i>
2.5.15*	<i>Equipment Management (All Food Chain Categories, excluding FII)</i>
2.5.16*	<i>Food Loss and Waste (All Food Chain Categories, excluding category I)</i>
2.5.17	Communication Requirements
2.5.18	Requirements for Organizations with Multi-site Certification (Food Chain Category E, F & G)
C: ISO/TS 22002-5 (PRP)	
4 Präventivprogramme für Transport und Lagerung	
4.1	Allgemeine Anforderungen
4.2	Einrichtungen 4.2.1 Äußere Gestaltung 4.2.2 Interne Anordnung und Arbeitsraum 4.2.3 Versorgungseinrichtungen
4.3	Ausstattung 4.3.1 Allgemeines 4.3.2 Oberflächen mit Lebensmittelkontakt 4.3.3 Instandhaltung
4.4	Verwaltung von eingekauften Materialien und Dienstleistungen 4.4.1 Allgemeine Anforderungen 4.4.2 Eingehende Materialien
4.5	Transport- und Lagerungsvorgänge 4.5.1 Allgemeines 4.5.2 Logistische Einheiten 4.5.3 Verladung 4.5.4 Crossdocking und Umschlag 4.5.5 Entladung

E. Qualitätsstandards

	4.5.6 Kontrollierte Bedingungen 4.5.7 Nichtkonforme Waren, Schäden und Rücksendungen
4.6	Hygiene 4.6.1 Personalhygiene 4.6.2 Reinigung und Desinfektion 4.6.3 Abfallentsorgung und Recycling 4.6.4 Schädlingsbekämpfung
4.7	Warenkennzeichnung
4.8	Rücknahme/Rückruf von Waren
4.9	Sicherung von Waren
D: BOS-Liste in der aktuellen Fassung	

* Diese zusätzlichen Kriterien gelten nicht für den Logistikbereich (G)

- 542** Auch hier gilt, die Vorbereitung, Vorgehensweise im Audit, Bewertung der Abweichungen u. ä. sowie die Tätigkeiten und Maßnahmen nach dem Audit weisen bei den Logistikaudits keine Besonderheiten auf. Zu beachten ist hier aber, dass es sich um eine Managementsystemzertifizierung handelt. Die Regularien für die Zertifizierungsstellen richten sich daher nach der DIN EN ISO 17021 (Akkreditierungsregel). Die Zertifikate werden dementsprechend für drei Jahre ausgestellt. Auch hier gilt, dass vor einer Zertifikatserteilung alle festgestellten Mängel behoben und die Umsetzung nachgewiesen sein müssen.

4. Logistikspezifische Standards im QS-System

- 543** Im QS-System liegen drei Standards vor, die sich schwerpunktmäßig oder in separaten Kapiteln mit Logistikthemen befassen. Dies sind die Leitfäden Tiertransport, Futtermittel und Fleischwirtschaft (Kapitel 5 und 6) mit Obst, Gemüse, Kartoffeln (OGK). Nachfolgend dargestellt sind die jeweils ab dem 1.1.2025 geltenden Fassungen.

a) Leitfaden Tiertransport

- 544** Der Leitfaden gilt für alle Transportunternehmen, die QS-Tiere (Rinder, Schweine und Geflügel (inkl. Eintagsküken)) auf der öffentlichen Straße transportieren, da diese zertifizierungspflichtig sind. Die jeweiligen Systemteilnehmer sind verpflichtet, zertifizierte Transporteure einzusetzen.
- 545** Soweit Tierhalter eigene Tiere transportieren, sind sie dazu verpflichtet, die Anforderungen an den Transport wie in den jeweiligen stufenspezifischen Leitfäden gefordert einzuhalten (Leitfäden Rinderhaltung, Schweinehaltung

bzw. Geflügelmast/Elterntierhaltung). Für Schlachthöfe sind die Anforderungen im Leitfaden Schlachtung/Zerlegung definiert.

Konkrete Anforderungen ergeben sich aus Kapitel 2 Allgemeine Anforderungen. Diese umfassen die Angaben der Betriebsdaten sowie das Ereignis- und Krisenmanagement, wie dies auch in allen anderen Stufen der Fall ist. Spezifische Transportanforderungen sind im Kapitel 3 geregelt. In der nachfolgenden Tabelle sind die Regelungsbereiche übersichtlich dargestellt. Auf eine Wiedergabe der Detailforderungen wird hier verzichtet, da diese im Internet jederzeit zur Verfügung stehen. **546**

Tabelle 16: Anforderungen an den Tiertransport im QS-System (Stand 1.1.2025)

Kapitel 2 Allgemeine Anforderungen	
2.1 Allgemeine Systemanforderungen	
2.1.1	Betriebsdaten
2.1.2	Ereignis- und Krisenmanagement
Kapitel 3 Anforderungen an den Tiertransport	
3.1 Transportmittel und Transportbehälter	
3.1.1	Zustand und Konstruktion Transportmittel und Transportbehälter – Rind und Schwein – Geflügel – Wände und Dach – Belüftung – Boden und Einstreu – Tierkontrolle
3.1.2	Kennzeichnung Transportmittel und Transportbehälter
3.2 Zulassung und Transportplanung	
3.2.1 [K. O.]	Zulassung Transportunternehmer (für Tiertransporte über 65 km)
3.2.2	Transportplanung
3.3 Transportfähigkeit und Tierkennzeichnung	
3.3.1	Feststellung der Transportfähigkeit und Transportverbote
3.3.2	Überprüfung der Tierkennzeichnung – Rind – Schwein – Geflügel
3.4 Transportpraxis	
3.4.1	Ver- und Entladen – Anlagen zum Ver- und Entladen am Fahrzeug – Rampenanlagen, Hebebühnen und Schutzgitter

E. Qualitätsstandards

	– Beleuchtung – Ver- und Entladen beim Transport in Transportbehältern
3.4.2 [K. O.]	Umgang mit den Tieren – Geflügel – Anforderungen an das Fangen – Absondern beim Verladevorgang und beim Transport – Umgang mit erkrankten und verletzten Tieren
3.4.3 [K. O.]	Platzangebot – Rind Ladedichte und Gruppengröße beim Transport – Schweine Ladedichte und Gruppengröße beim Transport – Geflügel Platzangebot beim Transport von Geflügel und Eintagsküken in Transportbehältern – Dokumentation
3.4.4 [K. O.]	Zeitabstände für das Füttern und Tränken sowie Beförderungsdauer und Ruhezeiten – Rind und Schwein – Geflügel – Dokumentation
3.5 Reinigung und Desinfektion	
3.5.1	Transportmittel
3.5.2	Desinfektionskontrollbuch (für Tiertransporte zum Schlachtbetrieb, zu Viehlade- oder Sammelstellen)
3.5.3	Dung, Einstreumaterial und Futterreste
3.6 Personal	
3.6.1 [K. O.]	Befähigungsnachweis (für Tiertransporte über 65 km)
3.7 Dokumentation	
3.7.1	Transportpapiere
3.7.2	Lieferpapiere
3.7.3 [K. O.]	Dokumentation Zulassung Straßentransportmittel (für lange Beförderungen)
3.7.4 [K. O.]	Fahrtenbuch (für lange Beförderungen)
3.7.5	Zeichennutzung für den Tiertransport

- 547** In den Anforderungen wird auf zugrunde liegende EU-rechtliche Vorschriften ebenso verweisen wie auf die Unterlagen und Formulare, die vom QS-System bereitgestellt werden. Mit der sehr detaillierten Darstellung der

Anforderungen, z. B. in Tabellenform zu den einzelnen Tiergattungen als auch z. B. zum Platzangebot nach Tiergattungen und Größenklassen bzw. zur maximalen Gruppengröße, bietet der Leitfaden eine umfangreiche Datengrundlage für alle Beteiligten. Im Vordergrund der Anforderungen stehen die Einhaltung des Tierschutzes und die Vermeidung von Verletzungen der transportierten Tiere.

b) Leitfaden Futtermittelwirtschaft

Der Leitfaden Futtermittelwirtschaft ist zwar kein spezifischer Leitfaden für Transportanforderungen. Es finden sich aber in drei Kapiteln umfangreiche Anforderungen an die Logistik. Im Kapitel 5 Anforderungen an den Straßentransport von Futtermitteln werden die Anforderungen an die Auslieferung von QS-Futtermitteln mit Straßenfahrzeugen aufgezeigt. Die Anforderungen beziehen sich auf die Speditionen, die im Auftrag von Futtermittelherstellern, -händlern oder Lagerbetrieben QS-Futtermittel mit eigenen Fahrzeugen transportieren. Betrachtet werden hierbei die Transportmittel selbst wie Laderäume, Container, Auflieger etc. Das Kapitel 6 befasst sich mit den Anforderungen an den Befrachter im Schienen-, Binnenschiff- und Seeschifftransport von Futtermitteln. Im Kapitel 7 werden die Lagerung und der Umschlag von Futtermitteln geregelt.

Auch hier wird auf eine Wiedergabe der Detailforderungen verzichtet, da diese im Internet jederzeit zur Verfügung stehen. Aus der nachfolgenden Tabelle gehen aber die Themen hervor, zu denen Anforderungen gestellt werden ebenso wie die als K. O.-Fragen definierte Anforderungen.

Tabelle 17: Anforderungen in der Logistik von Futtermitteln im QS-System (Stand 1.1.2025)

5 Anforderungen an den Straßentransport von Futtermitteln	
5.1 Verfahrensbeschreibungen	
5.1.1 [K. O.]	Festlegung von Verfahren
5.1.2 [K. O.]	Unterauftragsvergabe
5.2 Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit (Fahrendokumentation)	
5.2.1	Kennzeichnung und Nutzung der Laderäume
5.2.2 [K. O.]	Dokumentation der Fahrten
5.3 Ermittlung der Reinigungsmaßnahmen	
5.3.1 [K. O.]	Ermittlung der erforderlichen Reinigungsmaßnahmen
5.3.2	Freigabeverfahren nach dem Transport verbotener Vorrachten

E. Qualitätsstandards

5.4 Reinigung	
5.4.1	Erstellung von Anweisungen
5.4.2 [K. O.]	Reinigungsarbeiten
5.4.3	Reinigungs- und Desinfektionsmittel und Wasserqualität
5.4.4	Dokumentation der Reinigungsmaßnahmen
5.4.5	Wirksamkeitsprüfung
5.5 Transportdurchführung	
5.5.1	Kontrolle vor der Beladung
5.5.2 [K. O.]	Qualitätserhaltung der Futtermittel
5.6 Kontaminationen	
5.6.1 [K. O.]	Maßnahmen bei Kontaminationen
5.7 Fahrzeuge mit mehreren Laderäumen	
5.7.1 [K. O.]	Anforderungen an Fahrzeuge mit mehreren Laderäumen
5.8 Zusätzliche Anforderungen an Kombifahrzeuge	
5.8.1 [K. O.]	Technische Anforderungen an Kombifahrzeuge
5.8.2 [K. O.]	Überprüfungen von Kombifahrzeugen
5.8.3	Reinigung von Kombifahrzeugen
5.8.4	Schutzbekleidung auf Kombifahrzeugen
5.8.5 [K. O.]	Zusätzliche Anforderungen an Kombifahrzeuge mit flexibler Abtrennung
5.9 Dokumentationen	
5.9.1	Umgang mit Dokumentationen
5.10 Kauf oder Anmietung gebrauchter Frachträume	
5.10.1	Kauf oder Anmietung gebrauchter Frachträume
6 Anforderungen an den Befrachter im Schienen-, Binnenschiff- und Seeschifftransport von Futtermitteln	
6.1 Verfahrensbeschreibungen	
6.1.1 [K. O.]	Festlegung von Verfahren
6.2 Dokumentation	
6.2.1	Dokumente zur Befrachtung
6.3 Frachtrauminspektionen (FRI)	
6.3.1 [K. O.]	Beauftragung einer FRI

6.3.2	FRI-Berichte – See- und Binnenschifftransport – Schienentransport
6.4 Anforderungen an die Binnenschifffahrt	
6.4.1 [K. O.]	Binnenschifffahrt: Beauftragung eines Transporteurs
7 Anforderungen an die Lagerung und den Umschlag von Futtermitteln	
7.1 Verfahrensbeschreibungen	
7.1.1 [K. O.]	Verfahren zur Lagerung
7.2 Lagerung	
7.2.1 [K. O.]	Umgebung des Lagers
7.2.2 [K. O.]	Lagermanagement
7.2.3 [K. O.]	Gewährleistung der Warentrennung
7.3 Wartung und Instandhaltung	
7.3.1	Wartungsprogramme
7.4 Reinigung	
7.4.1	Reinigungspläne
7.4.2 [K. O.]	Reinigungs- und Desinfektionsmittel
7.4.3 [K. O.]	Reinigungsarbeiten
7.5 Schädlingsmonitoring	
7.5.1 [K. O.]	Schädlingsprophylaxe und -monitoring
7.5.2 [K. O.]	Schädlingsbekämpfung
7.5.3 [K. O.]	Vorratsschutz
7.6 Personalhygiene	
7.6.1	Hygieneschulungen
7.7 Regelungen für das Betriebsgelände	
7.7.1	Zutritt zum Betriebsgelände
7.7.2	Regelungen zum Essen, Trinken und Rauchen
7.7.3	Arbeiten von Fremdfirmen
7.8 Glas und anderes brüchiges Material	
7.8.1 [K. O.]	Einsatz von Glas und anderem brüchigen Material
7.9 Abfallwirtschaft	
7.9.1 [K. O.]	Abfallmanagement und -entsorgung

E. Qualitätsstandards

7.10 Einsatz von Wasser	
7.10.1 [K. O.]	Wasserqualität
7.10.2	Wasserzusätze
7.11 Kontaminationen	
7.11.1 [K. O.]	Vermeidung von Kontaminationen
7.12 Warenannahme und Lagerkontrollen	
7.12.1	Warenannahme
7.12.2	Lagerkontrollen
7.13 Trocknung, Belüftung und Kühlung	
7.13.1 [K. O.]	Trocknungs- und Konservierungsverfahren
7.13.2	Kontrolle des Feuchtigkeitsgehaltes bzw. der Temperatur
7.14 Fremdkörperabscheidung	
7.14.1	Verfahren zur Fremdkörperabscheidung
7.15 Verpackung	
7.15.1	Verpackungen

c) Leitfaden Logistik Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln (OGK)

- 550** Mit der Version vom 1.1.2025 wurden die beiden bisher verschiedenen Leitfäden für den Bereich Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln (OGK) zu einem zusammengelegt. Der Leitfaden stellt die Anforderungen an die gesamte Logistik in den angesprochenen Bereichen zusammen. Forderungen, die sich spezifisch nur auf jeweils einen der Teilbereiche Fleisch oder OGK beziehen sind farblich gekennzeichnet.
- 551** Der Leitfaden bezieht sich auf die Aktivitäten von Logistikunternehmen, die frisches, bearbeitetes und verarbeitetes Obst und Gemüse sowie Kartoffeln sowie solche, die verpackte und unverpackte Fleisch/Fleischwaren kommissionieren (inkl. Transportverpackung für Endverbraucherprodukte), umpalettieren, stürzen (stülpen), frosten und/oder auftauen, ausschließlich transportieren und/oder lagern und ggf. kommissionieren, jedoch nicht Eigentümer der Ware sind oder werden. Des Weiteren gilt der Leitfaden für eigene Lagerstandorte von QS-Systempartnern der Stufen Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung, die eine eigene EU-Zulassungsnummer besitzen und an denen die oben beschriebenen Prozesse nicht überschritten werden.
- 552** Soweit aber die Lagerhaltung ein Teil eines Produktionsstandorts bei QS-Systempartnern ist und diese keine getrennte Zulassung besitzen (eigene

EU-Zulassungsnummer) ist der Leitfaden nicht anwendbar. In diesen Fällen werden die Anforderungen im Rahmen der Audits auf den Stufen Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung und Fleischgroßhandel mit überprüft.

Wie die oben dargelegte Abgrenzung vermuten lässt, gelten für diese Logistikbetriebe natürlich sehr umfangreiche Anforderungen, da deren Tätigkeiten nicht von anderen Leitfäden betroffen sind. **553**

Die Anforderungen des Leitfadens umfassen erweiterte allgemeine Anforderungen mit den Themen Allgemeine Systemanforderungen, HACCP, Gute Hygienepraxis, Personalschulungen, Entsorgungslogistik/Retouren, und Bodenfreiheit (Kapitel 2). In weiteren zwei Kapiteln werden dann die prozessspezifischen Anforderungen an die Lagerung (Kapitel 3) und den Transport (Kapitel 4) geregelt. Ein weiteres Kapitel befasst sich mit der Methodik und der Prüfung der Rückverfolgbarkeit und der Herkunft der Ware (Kapitel 5). Im Kapitel 6 werden Definitionen erläutert. Das Kapitel 7 Anhang weist in einer Tabelle für das K. O.-Kriterium Produkttemperatur für Fleischprodukte die Maximal- und die Mindesttemperaturen aus. **554**

Unter Verzicht auf die Darstellung aller Einzelforderungen sind in der nachfolgenden Tabelle die Regelungsthemen ersichtlich. **555**

Tabelle 18: Allgemeine und prozessspezifische Anforderungen des Leitfadens Logistik Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln im QS-System (Stand 1.1.2025)

2 Allgemeine Anforderungen	
2.1 Allgemeine Systemanforderungen	
2.1.1	Betriebsdaten
2.1.2	Zeichennutzung
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement
2.1.4	Umgang mit Dokumenten
2.1.5	Betriebsgelände und Zutrittsregelungen
2.1.6	Prüfmittelüberwachung
2.1.7 [K. O.]	Durchführung der Eigenkontrollen
2.1.8	Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen
2.1.9	Lebensmittelsicherheitskultur
2.1.10	Beauftragung von Logistikunternehmen/Subunternehmen
2.2 HACCP	
2.2.1	Eigenkontrollkonzept
2.2.2	Überprüfung des Eigenkontrollkonzepts

E. Qualitätsstandards

2.3 Gute Hygienepraxis	
2.3.1	Reinigung und Desinfektion
2.3.2	Fremdkörpermanagement
2.3.3 [K. O.]	Kontaminationsrisiko
2.3.4	Personalhygiene
2.3.5	Wasserqualität
2.4 Personalschulungen	
2.4.1	Arbeitssicherheit
2.4.2 [K. O.]	Hygieneschulung/IfSG
2.4.3	Information über das QS-System
2.5	Entsorgungslogistik/Retouren
2.5.1	Entsorgungslogistik
2.5.2	Retourenmanagement
2.6	Bodenfreiheit
3 Transport	
3.1 Prozessspezifische Anforderungen	
3.1.1	Produktkonformer Transport
3.1.2	Transporthygiene
3.1.3	Bodenfreiheit
3.1.4 [K. O.]	Temperaturkontrolle
4 Lagerung	
4.1 Prozessspezifische Anforderungen	
4.1.1	Ordnung und Organisation
4.1.2 [K. O.]	Warenkontrolle
4.1.3	Transportfahrzeuge
4.1.4 [K. O.]	Produkttemperatur
4.1.5	Personalräume und sanitäre Anlagen
4.1.6	Schädlingsmonitoring/-bekämpfung
4.2 Lager	
4.2.1	Technischer/baulicher Zustand
4.2.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene
4.2.3	Bodenfreiheit

IV. Anforderungen der Logistikstandards

4.2.4	Lagermanagement
4.2.5	Mindesthaltbarkeitsdatum
4.2.6	Voraussetzung zur Qualitätserhaltung
4.3 Kühlräume	
4.3.1	Technischer/baulicher Zustand
4.3.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene
4.3.3	Bodenfreiheit
4.3.4	Lagermanagement
4.3.5 [K. O.]	Temperaturerfassung und -überwachung
4.3.6 [K. O.]	Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum
4.3.7	Voraussetzung zur Qualitätserhaltung
4.4 Tiefkühlräume	
4.4.1	Technischer/baulicher Zustand
4.4.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene
4.4.3	Bodenfreiheit
4.4.4	Lagermanagement
4.4.5 [K. O.]	Temperaturerfassung und -überwachung
4.4.6 [K. O.]	Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum
4.5 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung (Langzeitlagerung)	
4.5.1	Eignung des Lagerhauses
4.5.2	Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung
4.6 Verpackung/Umlagerung	
4.6.1	Technischer/baulicher Zustand
4.6.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene
4.6.3	Bodenfreiheit
4.6.4	Verpackungsmaterial
4.6.5 [K. O.]	Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung
4.6.6 [K. O.]	Temperaturerfassung und -überwachung
4.7 Gefrieren und Auftauen	
4.7.1	Technischer/baulicher Zustand
4.7.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene
4.7.3	Bodenfreiheit

E. Qualitätsstandards

4.7.4	Prozesssteuerung
5 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware	
5.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit	
5.1.1 [K. O.]	Methodik der Rückverfolgbarkeit
5.1.2 [K. O.]	Prüfung der Rückverfolgbarkeit
5.1.3 [K. O.]	Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware
6 Definitionen	
6.1	Zeichenerklärung
6.2	Abkürzungen
6.3	Begriffe und Definitionen
7 Anhang	

- 556** Neben den Regelwerksanforderungen im QS-System liegen auch eine Reihe von Arbeitshilfen vor, die verschiedene Themen schwerpunktmäßig aufarbeiten und erläutern. Auch wenn man nicht das QS-System im Blick hat, so kann sich doch ein Blick in die Unterlagen lohnen, um sach- und fachgerechte Informationen in einer kompakten Art und Weise zu erhalten. Einzelne dieser Arbeitsdokumente werden auch von anderen Standardgebern anerkannt und im eigenen System als Leitfäden genutzt. So dient die Arbeitshilfe Listerien-Prävention für die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung sowohl als Arbeitshilfe im QS-System aber auch gleichzeitig als Leitfaden beim IFS-Standard. Umgekehrt verhält es sich mit dem IFS-Leitfaden für ein effektives Fremdkörpermanagement, der von beiden Systemen genutzt wird.

V. Weiterentwicklung der Standards

1. Allgemeine Entwicklungen

a) Aufgliederung in Teilstandards

- 557** Wie die Entwicklung der letzten beiden Jahrzehnte zeigt, wurden aus anfänglich nur den Lebensmittelsicherheitsstandards mehr und mehr Detailstandards entwickelt. Neben den Standards für Hersteller (Food) gibt es jetzt auch Standards für die Logistik (Logistics), für den Broker (Broker), für Haushalts- und Körperpflegeprodukte (HPC), Cash&Carry (Cast&Carry), Verpackungen (PacSecure, Packaging) und Futtermittel. Mit den Standards

für den ESG Bereich findet diese Entwicklung eine weitere Fortsetzung und wohl noch kein Ende.

b) Aufgliederung in Teilaspekte

Im Zuge dieser Entwicklung und Ausweitung der Standards einher ging aber auch eine weitere Detaillierung in Produktgruppen und Teilbranchen (Zertifizierungsscopes). So kennt der IFS Standard nicht nur Lebensmittelhersteller, sondern teilt diese in insgesamt 11 Gruppen ein (Tabelle 19). 558

Tabelle 19: Einteilung der Produktgruppen (IFS)

IFS Produktgruppen	
1.	Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
2.	Fisch und Fischprodukte
3.	Eier und Eiprodukte
4.	Milchprodukte
5.	Obst und Gemüse
6.	Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks
7.	Kombinierte Produkte
8.	Getränke
9.	Öle und Fette
10.	Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel)
11.	Heimtiernahrung

Zudem werden die in den Organisationen vorhandenen technologischen Verfahren betrachtet. Hier wird zwischen Technologieklassen (A bis F) und Technologiescopes (P1 bis P13) unterschieden. Diese fließen zum einen in die Auswahl der Auditoren zum anderen auch in die Ermittlung des Auditaufwands ein (Tabelle 20). 559

Tabelle 20: Einteilung der technologischen Verfahren (IFS)

IFS Produktgruppen		
A	P1	Sterilisation (z. B. Dosen)
B	P2	Thermische Pasteurisierung, ultrahocherhitzte/aseptische Abfüllung, Heißabfüllung Andere Pasteurisierungstechniken, z. B. Hochdruck-Pasteurisierung, Mikrowelle

E. Qualitätsstandards

C	P3	Bestrahlung von Lebensmitteln
	P4	Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Säuern/sauer Einlegen, Pökeln, Räuchern, Fermentieren
	P5	Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefriertrocknung, Mikrofiltration (Porengröße unter 10 µm)
D	P6	Frosten (mindestens –18 °C) einschließlich Gefrierlagerung, Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlung
	P7	Antimikrobielle Tauchverfahren/Sprühverfahren, Begasung
E	P8	MAP-Verpacken, Vakuumverpacken
	P9	Verfahren zur Verhinderung einer Produktkontamination, insbesondere einer mikrobiologischen Kontamination durch eine strenge Hygienekontrolle und eine spezielle Infrastruktur während der Handhabung, Behandlung und/oder Verarbeitung z. B. Reinraumtechnologie, „White Room“, kontrollierte Arbeitsraumtemperatur zur Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Systeme mit Überdruck (z. B. Filtration unter 10 µ)
	P10	Spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle
F	P11	Kochen, Backen, (Flaschen-)Abfüllung, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rosten, Extrudieren, Buttern
	P12	Überziehen, Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre), ausgenommen Temperatur, Etikettieren
	P13	Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dampfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen

c) Verrechtlichung des Systems

- 560** Im Besonderen getrieben von der Akkreditierungsstelle, aber auch von den Standardgebern ist in den letzten Jahren eine sehr starke und zunehmende Verrechtlichung des Systems festzustellen.
- 561** So werden Modelle für Zertifizierungsverfahren, Strukturen von Unternehmen und Abläufe in Unternehmen zunehmend nach idealtypischen Standards und Lehrbuchwissen geformt und in Regeln gegossen. Das ist in gewissem Umfang nach modelltheoretischen Ansätzen im Sinne einer Komplexitätsreduktion auch gut und richtig. In der Praxis treffen die Auditoren aber nach wie vor auf die volle Komplexität des richtigen Lebens. Sowohl Akkreditierer als auch Standardgeber fordern aber die strikte Einhaltung der

Regeln und darüber hinaus mehr und mehr auch selbst gemachte Regeln, die zum Teil in keiner Vorschrift enthalten sind, ein und drücken dies mit den Sanktionsmechanismen (über die sog. Integrity Programme der Standardgeber) durch. Das Beurteilungsvermögen und, so vorhanden, der gesunde Menschenverstand erfahrener Auditoren sind nicht mehr gefragt, sondern fallen der übermäßigen Bedeutung der Regelwerke zum Opfer. Die sich hieraus ergebenden zum Teil völlig überzogenen und intelligenzfreien Forderungen um des Systems/Prinzips Willen tragen weder zur Akzeptanz der Zertifizierungsverfahren bei noch zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit, wie die Statistiken ja belegen.

d) Guidelines, Hilfsmittel und Interpretationshilfen

Schon bald nach Herausgabe der Standards wurde auch damit begonnen, 562 für verschiedene Zwecke Interpretationshilfen, Guidelines usw. zu erstellen. Mittlerweile haben alle Standardgeber eine breite Anzahl von derartigen Unterlagen erstellt und es werden von Tag zu Tag mehr.

Zum einen sind diese Unterlagen durchaus hilfreiche Werkzeuge für die 563 Umsetzung des ein oder anderen Instrumentes bzw. der Ausarbeitung wirk-samer Qualitätssicherungsprozesse. Auf der anderen Seite sind diese Unter-lagen, die teilweise auch verbindliche Elemente des Standards darstellen, nichts als eine Erweiterung der Regularien. Damit ist auch immer eine Ein-schränkung der Freiheitsgrade sowohl für die Unternehmen als auch für die Auditoren in ihrer Bewertung verbunden.

Problematisch wird das Ganze, wenn in Guidelines materiell neue/zusätz- 564 liche Anforderungen aufgestellt werden, die als verbindlich deklariert wer-den. Beispiele hierfür liegen mehrfach vor. Hier stellt sich aber auch die Frage, warum hier die Akkreditierungsstellen nicht einschreiten.

e) Integrityprogramme

Schon wenige Jahre nach Beginn der Standardanwendung haben die Stan- 565 dardgeber Integrityprogramme aufgestellt, um bei Verstößen durch die Zer-tifizierungsstellen bzw. Auditoren auch einen Sanktionsmechanismus zu haben. Generell sind solche Instrumente leider erforderlich, da natürlich bei jedem Zertifizierungssystem auch Missbrauch möglich ist. Dass diese Sys-teme mittlerweile wirken, zeigt sich nicht zuletzt auch darin, dass es über die Jahre immer wieder zu Suspendierungen von Zertifizierungsstellen gekom-men ist. Dasselbe gibt es aber auch bei der GFSI. So ist es vor nicht allzu langer Zeit auch zur Suspendierung der GFSI-Anerkennung einer Zertifizie-rungsstelle gekommen, da die Regeln des Benchmarking nicht eingehalten

worden sind. Auch diese Programme werden laufend weiterentwickelt und an die Gegebenheiten angepasst.

2. Probleme und Hindernisse

a) Bürokratisierung

- 566** Wie auch in der Gesetzgebung festzustellen, tragen viele der neu eingeführten Regeln (ob Gesetze oder Regeln der Standardgeber oder der Akkreditierungsstellen) dazu bei, dass ein sehr hoher Verwaltungsaufwand für die Systembeteiligten entsteht. Leider wird die Frage nach dem Nutzen und der Wertschöpfung, die damit verbunden sind, nicht oder zu wenig gestellt. Natürlich schlägt sich die Umsetzung auch auf die Kosten, die sich aus der Umsetzung ergeben, nieder. Auch wenn sich für alle Regularien, wenn auch mit juristischer Spitzfindigkeit, eine Begründung für die Notwendigkeit und Sinnhaftigkeit finden lässt, so wird doch zu selten das große Ganze betrachtet. Auch hier muss man sich wieder die Frage stellen, warum bei all dem Aufwand, der betrieben wird, die Lebensmittelsicherheitsvorfälle weiterhin nur die Tendenz nach oben kennen.

b) Datenbankerfassung, Datenschutz

- 567** Bei den dargestellten Zertifizierungssystemen ist es heute Stand der Technik, dass die Auditberichte und andere Informationen in zentrale Datenbanken erfasst, gespeichert und ausgewertet werden. Daraus ergeben sich natürlich auch die Möglichkeiten einer zumindest für die Zertifizierungsstellen und die Auditoren, deren Leistung organisationsbezogen und personenbezogen auszuwerten, was sicherlich auch gemacht wird, da dies auch Gegenstand der Integrityprogramme ist. Wie mit diesen Daten umgegangen wird und wer diese Daten alles zu sehen bekommt, ist durch die Möglichkeit der Freischaltung der Berichte für die Auditierten Organisationen zwar in geringem Umfang gesteuert. Was aber mit den Daten nach Freischaltung z. B. für Handelshäuser passiert, bleibt zumeist offen.
- 568** Ferner stellt sich natürlich punktuell auch die Frage, warum bestimmte Daten in die Berichte aufgenommen werden müssen. Die GFSI macht hier Vorgaben im Rahmen des Benchmarkings. Warum aber z. B. die in einem Audit befragten Führungskräfte und Mitarbeiter mit Namen, Vornamen und Funktion im Bericht dargestellt werden müssen, der dann in eine Datenbank geladen wird, erschließt sich aus Datenschutzgründen und im Sinne der gesetzlich gebotenen Datensparsamkeit nicht. Dies steht auch nicht im Widerspruch zu einer sorgfältigen Auditdurchführung und -dokumentation. Gegen eine Erfassung der Mitarbeiter über Teilnahmelisten, die in die Auditunter-

lagen abgelegt werden, ist sicherlich nichts einzuwenden. Deren Erfassung im Bericht und Speicherung in einer Datenbank stehen m. E. aber in keiner Weise normative und legitime Auditanforderungen gegenüber. Ähnliches gilt sicherlich auch für die mittlerweile sehr detaillierten Berichtsinhalte mit Angabe von Beispielen und Belegen. Auch hier sind viele Informationen nicht zur Abbildung der sorgfältigen Auditdurchführung notwendig, aber dennoch von den Standardgebern gefordert.

c) Scopeformulierung, Ausschlüsse, ausgelagerte Prozesse

Zur Darstellung der Tätigkeiten eines auditierten Unternehmens sind diese im sog. „Scope“ in die Zertifikate aufzunehmen. Hierzu gibt es ebenfalls Leitfäden, Musterformulierungen und auch verbotene Begriffe (z. B. Produktentwicklung, Vertrieb). Der Abgleich der Scopevorgaben seitens der Standardgeber und dem realen Leben ist zum einen ein kreativer Prozess, da es viele Möglichkeiten gibt, einen Sachverhalt auszuformulieren. In den letzten Jahren hat sich das aber zu einer Wissenschaft gemausert, da eben in einem kreativen Prozess viele Möglichkeiten existieren, einen Sachverhalt so oder eben anders zu formulieren. Die Vielzahl der Beanstandungen in diesem Bereich in den internen Prüfprozessen der Zertifizierungsstellen, der Akkreditierer und der Standardgeber, die ebenfalls solche Angaben prüfen, nimmt mittlerweile einen gehörigen Anteil ein, dem in keiner Weise ein dem Aufwand adäquater Nutzen gegenübersteht. Gleiches gilt für die Formulierung von Ausschlüssen und ausgelagerten Prozessen. Das sind zum einen Tätigkeiten, die an einem Standort vorliegen, aber nicht zertifiziert werden sollen bzw. Teilschritte der Verfahren, die eben nicht an einem zertifizierten Standort stattfinden, aber zum Gesamtprozess gehören. Hier sind auch schon Dozenten der Standardgeber in Auditorenschulungen gescheitert und konnten das eine nicht vom anderen unterscheiden und die Regelungen erklären. 569

d) Auditorenqualifikation und Auditorenmangel

Bei der Bedeutung von Lebensmittelsicherheitsaudits und der oben aufgezeigten Komplexität der Zertifizierungsverfahren ist es natürlich von entscheidender Bedeutung, dass die Audits durch fachlich hoch qualifizierte und erfahrene Auditoren durchgeführt werden. Insofern kümmern sich alle Standardgeber um die Zulassung und Qualifikation der Auditoren für ihre Regelwerke. Ähnlich wie oben für andere Aspekte der Zertifizierungsverfahren aufgezeigt, sind hier auch mehr oder weniger komplexe Regularien für die Qualifikation der Auditoren entstanden und werden auch ständig weiterentwickelt. Einige der Kriterien für die Auditoren sind den normierten Regelwerken für die Durchführung von Audits (z. B. ISO 19011) entnom- 570

men. Immer aber angereichert durch eigene spezifische Anforderungen. Die hier zum Einsatz kommenden Instrumente sind sehr vielfältig, komplex und auch teuer. Neben den üblichen Kriterien (Lebenslauf, Berufsausbildung, Berufserfahrung, Schulungen/Qualifikationen) kommen hierbei auch Schulungen, schriftliche und mündliche Prüfungen zum Einsatz. Zur Aufrechterhaltung der Qualifikation kommen neben Fortbildungen, einer Mindestanzahl von Audits auch sog. Witnessaudits zum Einsatz. Hier werden die Auditoren entweder von Kollegen, von Prüfern der Akkreditierer oder von sog. Integrity Auditoren der Standardinhaber im Audit begleitet. Auch hier ist natürlich ein kreativer Prozess im Gange, der häufig zu nicht nachvollziehbaren Feststellungen führt.

- 571** Alles in allem hat in den letzten Jahren diese Entwicklung dazu geführt, dass in der Regel mehr Auditoren aus ihrer Tätigkeit ausscheiden als neue nachkommen. Durch die laufende Ausweitung sowohl der Auditzeiten pro Audit als auch der neu hinzugekommenen Unternehmen ist der Auditbedarf signifikant gewachsen. Deutlich ist dies zu spüren, dass vereinzelt schon die eine oder andere Auditanfrage nicht mehr bedient werden kann.
- 572** Auch von Seiten der GFSI wurden hier schon mehrere Ansätze unternommen. So wurde vor einigen Jahren eine Prüfung seitens der GFSI für Auditoren eingeführt, um damit den Zugang für Auditoren zu erleichtern. Da aber auch alle Standardgeber eben solche haben und es immer gute Gründe gibt, die eigenen Verfahren, die noch dazu Geld bringen, beizubehalten, wurde das Ganze wieder aufgegeben. Nach eigener Angabe sagt die GFSI, dass sich alle Stakeholder gegen eine solche Prüfung ausgesprochen haben. Aktuell ist aber von Seiten der GFSI wieder ein Konzept für Auditoren aufgelegt worden. Dies befindet sich zurzeit in der Stakeholderkonsultation.
- 573** Trotz der hoch interessanten Tätigkeit der Auditoren ist es aber heute auch durchaus so, dass man einem jungen Menschen, der diese Laufbahn einschlagen möchte, nicht ohne Vorbehalte dazu raten kann, das zu tun. Die Einschränkungen und die Gängelei der Auditoren seitens der Standardgeber und der Zertifizierungsstellen wie auch durch die Akkreditierer machen das nicht einfacher. Bislang hat erst ein Standardinhaber in einer Jahrestagung das Thema Auditorenmangel angesprochen. Alle anderen ignorieren das wohl noch oder schweigen, da sie auch keine Lösung haben.

VI. Ausblick

- 574** Mit der obigen Darstellung sollten die Entwicklung, der aktuelle Stand und auch die Probleme im Zusammenhang mit den Zertifizierungen aufgezeigt werden.

Unternehmen, die Lager- und Transportdienstleistungen für Lebensmittel bereitstellen, sind Teil der Lebensmittelkette und haben die hierfür vorgesehenen rechtlichen und normativen Vorgaben zu beachten. Die Notwendigkeit und die Sinnhaftigkeit mit den GFSI basierten Zertifizierungsregelwerken oder auch anderen Regelwerken auch diese Bereiche der Lebensmittelkette abzudecken und damit vorhandene Lücken zu schließen, steht heute außer Frage. **575**

Mit der Einführung von Zertifizierungen im Bereich der Lagerung und Logistik wurde dazu beigetragen, dass die Unternehmen ihre Rolle als Bestandteil der Lebensmittelkette, und damit letztendlich ihre Rolle als „Lebensmittelunternehmen“ erkannt und, wenn auch nicht immer freiwillig und aus intrinsischer Motivation, wahrgenommen haben. Insofern wurde in diesem Sektor der Lebensmittelkette, ähnlich wie dies am Anfang bei den Lebensmittelherstellern der Fall war, viel in Richtung Lebensmittelsicherheit bewegt und bewirkt. **576**

Es wurden hier aber auch Fehlentwicklungen aufgezeigt, die sich im Sektor der Lebensmittelherstellung mittlerweile herauskristallisiert haben. Da die Hersteller von Lebensmitteln hier historisch früher im Fokus standen, sind dort die negativen Entwicklungen schon weiter fortgeschritten. Bleibt zu hoffen, dass sich der Logistiksektor früher mit den negativen Auswirkungen der Standardentwicklung befasst und ggf. eine Chance hat, hier entgegenzuwirken. **577**

F. Zehn lebensmittelrechtliche Entscheidungen, die jeder Lebensmittellogistiker kennen sollte

I. VG Oldenburg, Urt. v. 24.2.2012 – 7 A 3119/10, LMuR 2012, 76 – Logistiker ist Lebensmittelunternehmer

Die berufsmäßige Lagerung von Futtermitteln hat zur Folge, dass der Lagerhalter als Futtermittelunternehmer im Sinne von Art. 3 Nr. 5 BasisVO anzusehen ist. Für den Bereich der Lebensmittel gilt dasselbe. **578**

II. NdsOVG, Beschl. v. 28.10.2013 – 13 ME 132/13, ZLR 2014, 218 (m. Anm. Weck) – Ein nicht rückverfolgbares Lebensmittel ist unsicher

Die mangelnde Rückverfolgbarkeit eines Lebensmittels kann zur Folge haben, dass das Lebensmittel als unsicher im Sinne von Art. 14 Abs. 1 BasisVO anzusehen ist. **579**

III. OVG Greifswald, Beschl. v. 10.4.2012 – 2 M 1/12, LMRR 2012, 5 – Zur Annahme eines ekelerregenden Lebensmittels

Für die Annahme eines unsicheren Lebensmittels reicht es aus, wenn lediglich tatsächliche Umstände vorliegen, die Ekel und Widerwillen hervorrufen und nur geeignet sind, eine nachteilige Zustandsveränderung des Lebensmittels herbeizuführen. Einer tatsächlichen Gesundheitsgefahr oder eine Veränderung der Beschaffenheit des Lebensmittels bedarf es nicht. **580**

IV. VG Berlin, Beschl. v. 13.1.2023 – 14 L 1/23, LMuR 2023, 306 (m. Anm. Steiling) – Chargenvermutung im Lebensmittelrecht

Die Widerlegung der Chargenvermutung im Sinne von Art. 14 Abs. 6 BasisVO setzt eine eingehende Untersuchung unter Berücksichtigung der Umstände des Einzelfalls voraus. **581**

V. EuGH, Urt. v. 13.11.2014 – C-443/13, ZLR 2015, 82 (m. Anm. Weyland) – Kontrollpflichten des Handels

- 582 Auch dem Hersteller nachfolgende Glieder in der Lebensmittelkette können für den mikrobiologischen Zustand des Lebensmittels verantwortlich gemacht und sanktioniert werden.

VI. EuGH, Urt. v. 11.4.2013 – C-636/11, ZLR 2013, 294 (m. Anm. Gundel) – Öffentliche Warnung

- 583 Eine behördliche Information der Öffentlichkeit gem. Art. 10 BasisVO ist auch im Fall „nur“ zum Verzehr ungeeigneter Lebensmittel statthaft.

VII. VG München (18. Kammer), Beschl. v. 12.5.2010 – M 18 S 10.1998, BeckRS 2010, 35844 – Informationspflichten in der Lebensmittelkette

- 584 Der öffentliche Rückruf eines Lebensmittels durch den Hersteller entbindet die nachfolgenden Glieder der Lebensmittelkette nicht von der Verpflichtung, den ihrerseits wiederum nachfolgenden Kettenglieder die Rücknahme des betroffenen Lebensmittels zu kommunizieren.

VIII. OLG Zweibrücken, Urt. v. 11.7.2022 – 1 OLG 2 Ss 7/22, LMuR 2023, 54 (m. Anm. Roffael/Wallau) – Diebstahl havarierten Käses

- 585 Nimmt ein Polizist havarierten Käse aus einem verunfallten LKW in der Überzeugung an sich, der Versender sei damit einverstanden, so handelt er im Hinblick auf einen möglichen Diebstahl in einem vermeidbaren Verbotsirrtum.

**IX. VG München, Beschl. v. 30.10.2023 – M 26a E 23.5106,
GRUR-RS 2023, 31284 – Veröffentlichung eines
Logistikers im Internet**

Die Feststellung eines „erheblichen Schädlingsbefalls“ „im gesamten Lager“ berechtigt gem. § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB zur Veröffentlichung des Namens des Lebensmittellogistikers mit Anschrift im Internet. **586**

**X. OVG NRW, Beschl. v. 16.1.2020 – 15 B 814/19, LMuR
2020, 92 – VIG-Anträge „Topf Secret“**

Einem Auskunftsanspruch nach dem VIG steht nicht entgegen, dass der Antrag über eine Internetplattform gestellt wurde und der Antragsteller beabsichtigt, die erhaltenen Informationen dort zu veröffentlichen. **587**

G. Zehn transportmittelrechtliche Entscheidungen, die jeder Lebensmittellogistiker kennen sollte

I. BGH, 23.11.2017 – I ZR 51/16, TranspR 2018, 194 – Beweislast bzgl. Vorkühlung; Beweiswirkung des „blind“ unterschriebenen Frachtbriefs

Der Kläger, der vom Frachtführer Schadensersatz mit der Begründung bean- 588
sprucht, Tiefkühlware sei während des Transports nicht ausreichend gekühlt
worden, muss darlegen und beweisen, dass er dem Frachtführer das Trans-
portgut in ordnungsgemäß gekühltem Zustand übergeben hat.

II. BGH, 11.11.2004 – I ZR 120/02, TranspR 2006, 161 – Voraussetzungen der Haftungsdurchbrechung

Fehlende Ein- und Ausgangskontrollen beim Umschlag von Transportgütern 589
lassen im Regelfall die Haftungsbeschränkung des Transportrechts entfal-
len.

III. OLG Düsseldorf, 8.11.2017 – I-18 U 173/15, TranspR 2018, 197– Nichteinhaltung der Temperaturvorgaben, Auswahl und Einsatz des „richtigen“ Fahrzeuges

Bei Tiefkühltransporten trägt der Frachtführer die Verantwortung dafür, dass 590
das Transportgut zu jedem Zeitpunkt nach den vertraglichen Vereinbarungen
transportiert werden kann, dies gilt auch dann, wenn zeitliche Verzögerun-
gen auftreten, die einen längeren Verbleib des Transportguts im Transport-
fahrzeug bedingen.

IV. OLG Frankfurt, 11.2.2022 – 13 U 358/19, TranspR 2022, 434 – Schadensverdacht als Schaden, Nichteinhaltung der Voraussetzungen „TK-Ware“, MHD

Unter den Begriff der Beschädigung fallen auch Qualitätsminderungen in- 591
folge einer nicht durchgängigen Einhaltung der erforderlichen Transport-
temperatur.

V. Schifffahrtsobergericht Karlsruhe, 19.5.2011 – 22 U 3/10 BSch, TranspR 2011, 238 – Schadensverdacht als Schaden, Schaden durch nicht GMP-zertifiziertes Umschlagsmaterial

- 592 Ein Verstoß gegen die Vorgaben der GMP kann die gesamte Ladung entwerfen, auch wenn nur ein Teil direkt betroffen ist.

VI. OLG Zweibrücken, 20.7.2022 – 1 OLG 2 Ss 7/22, TranspR 2023, 489 – fortbestehende Rechte des Eigentümers trotz Havarie der Ware

- 593 Auch bei einer Entwertung der Ware bleibt der Absender über deren Verbleib entscheidungsbefugt.

VII. BGH, 21.9.2017 – I ZR 47/16, TranspR 2018, 11 – Vereinbarung bzgl. verplombter Ablieferung, Weisungen

- 594 Weisungen dienen der Konkretisierung der vom Frachtführer im Beförderungsvertrag übernommenen Pflichten und der Art und Weise der Beförderung und der Ablieferung des Gutes sowie der im Zusammenhang mit der Beförderung stehenden Nebentätigkeiten wie etwa die Verzollung, die Nachnahme, die Verwiegung, die Überprüfung und die Kühlung des Gutes.
- 595 Eine Weisung muss nicht ausdrücklich erteilt werden. Sie kann auch konkludent erfolgen.

VIII. Sächsisches OVG, 5.10.2023 – 3 B 168/23, ZLR 2024, 246 – Schadensvermutung nach Lebensmittel BasisVO

- 596 Wie die Chargenvermutung der Basis-VO widerlegt werden kann, ist eine Frage des Einzelfalles.

**IX. OGH, 30.11.2016, 7 Ob 181/16t, TranspR 2017, 258
(m. Anm. *Eckardt*) – Verbrauchssteuer**

Verbrauchssteuern auf Lebensmittel sind innerhalb der EU nicht harmonisiert. **597**

**X. OLG Stuttgart, 27.11.2019 – 3 U 239/18, TranspR 2020,
344 – wirtschaftliche Sichtweise auf Schaden, MHD**

Die Ware kann einen kompletten Wertverlust erleiden, wenn der Empfänger sie vor Ablauf des MHD nicht mehr wirtschaftlich sinnvoll in seinen Warenfluss integrieren kann. **598**

Anhang

I. Auszug aus dem HGB

Vierter Abschnitt Frachtgeschäft

Erster Unterabschnitt

Allgemeine Vorschriften

§ 407 Frachtvertrag

- (1) Durch den Frachtvertrag wird der Frachtführer verpflichtet, das Gut zum Bestimmungsort zu befördern und dort an den Empfänger abzuliefern.
- (2) Der Absender wird verpflichtet, die vereinbarte Fracht zu zahlen.
- (3) Die Vorschriften dieses Unterabschnitts gelten, wenn
 1. das Gut zu Lande, auf Binnengewässern oder mit Luftfahrzeugen befördert werden soll und
 2. die Beförderung zum Betrieb eines gewerblichen Unternehmens gehört.

Erfordert das Unternehmen nach Art oder Umfang einen in kaufmännischer Weise eingerichteten Geschäftsbetrieb nicht und ist die Firma des Unternehmens auch nicht nach § 2 in das Handelsregister eingetragen, so sind in Ansehung des Frachtgeschäfts auch insoweit die Vorschriften des Ersten Abschnitts des Vierten Buches ergänzend anzuwenden; dies gilt jedoch nicht für die §§ 348 bis 350.

§ 408 Frachtbrief. Verordnungsermächtigung

- (1) Der Frachtführer kann die Ausstellung eines Frachtbriefs mit folgenden Angaben verlangen:
 1. Ort und Tag der Ausstellung;
 2. Name und Anschrift des Absenders;
 3. Name und Anschrift des Frachtführers;
 4. Stelle und Tag der Übernahme des Gutes sowie die für die Ablieferung vorgesehene Stelle;
 5. Name und Anschrift des Empfängers und eine etwaige Meldeadresse;
 6. die übliche Bezeichnung der Art des Gutes und die Art der Verpackung, bei gefährlichen Gütern ihre nach den Gefahrgutvorschriften vorgesehene, sonst ihre allgemein anerkannte Bezeichnung;

7. Anzahl, Zeichen und Nummern der Frachtstücke;
8. das Rohgewicht oder die anders angegebene Menge des Gutes;
9. die bei Ablieferung geschuldete Fracht und die bis zur Ablieferung anfallenden Kosten sowie einen Vermerk über die Frachtzahlung;
10. den Betrag einer bei der Ablieferung des Gutes einzuziehenden Nachnahme;
11. Weisungen für die Zoll- und sonstige amtliche Behandlung des Gutes;
12. eine Vereinbarung über die Beförderung in offenem, nicht mit Planen gedecktem Fahrzeug oder auf Deck.

In den Frachtbrief können weitere Angaben eingetragen werden, die die Parteien für zweckmäßig halten.

- (2) Der Frachtbrief wird in drei Originalausfertigungen ausgestellt, die vom Absender unterzeichnet werden. Der Absender kann verlangen, daß auch der Frachtführer den Frachtbrief unterzeichnet. Nachbildungen der eigenhändigen Unterschriften durch Druck oder Stempel genügen. Eine Ausfertigung ist für den Absender bestimmt, eine begleitet das Gut, eine behält der Frachtführer.
- (3) Dem Frachtbrief gleichgestellt ist eine elektronische Aufzeichnung, die dieselben Funktionen erfüllt wieder Frachtbrief, sofern sichergestellt ist, dass die Authentizität und die Integrität der Aufzeichnung gewahrt bleiben (elektronischer Frachtbrief). Das Bundesministerium der Justiz wird ermächtigt, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium des Innern und für Heimat durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, die Einzelheiten der Ausstellung, des Mitführens und der Vorlage eines elektronischen Frachtbriefs sowie des Verfahrens einer nachträglichen Eintragung in einen elektronischen Frachtbrief zu regeln.

§ 409 Beweiskraft des Frachtbriefs

- (1) Der von beiden Parteien unterzeichnete Frachtbrief dient bis zum Beweis des Gegenteils als Nachweis für Abschluß und Inhalt des Frachtvertrages sowie für die Übernahme des Gutes durch den Frachtführer.
- (2) Der von beiden Parteien unterzeichnete Frachtbrief begründet ferner die Vermutung, daß das Gut und seine Verpackung bei der Übernahme durch den Frachtführer in äußerlich gutem Zustand waren und daß die Anzahl der Frachtstücke und ihre Zeichen und Nummern mit den Angaben im Frachtbrief übereinstimmen. Der Frachtbrief begründet diese Vermutung jedoch nicht, wenn der Frachtführer einen begründeten Vor-

behalt in den Frachtbrief eingetragen hat; der Vorbehalt kann auch damit begründet werden, daß dem Frachtführer keine angemessenen Mittel zur Verfügung standen, die Richtigkeit der Angaben zu überprüfen.

- (3) Ist das Rohgewicht oder die anders angegebene Menge des Gutes oder der Inhalt der Frachtstücke vom Frachtführer überprüft und das Ergebnis der Überprüfung in den von beiden Parteien unterzeichneten Frachtbrief eingetragen worden, so begründet dieser auch die Vermutung, daß Gewicht, Menge oder Inhalt mit den Angaben im Frachtbrief übereinstimmt. Der Frachtführer ist verpflichtet, Gewicht, Menge oder Inhalt zu überprüfen, wenn der Absender dies verlangt und dem Frachtführer angemessene Mittel zur Überprüfung zur Verfügung stehen; der Frachtführer hat Anspruch auf Ersatz seiner Aufwendungen für die Überprüfung.

§ 410 Gefährliches Gut

- (1) Soll gefährliches Gut befördert werden, so hat der Absender dem Frachtführer rechtzeitig in Textform die genaue Art der Gefahr und, soweit erforderlich, zu ergreifende Vorsichtsmaßnahmen mitzuteilen.
- (2) Der Frachtführer kann, sofern ihm nicht bei Übernahme des Gutes die Art der Gefahr bekannt war oder jedenfalls mitgeteilt worden ist,
 1. gefährliches Gut ausladen, einlagern, zurückbefördern oder, soweit erforderlich, vernichten oder unschädlich machen, ohne dem Absender deshalb ersatzpflichtig zu werden, und
 2. vom Absender wegen dieser Maßnahmen Ersatz der erforderlichen Aufwendungen verlangen.

§ 411 Verpackung. Kennzeichnung

Der Absender hat das Gut, soweit dessen Natur unter Berücksichtigung der vereinbarten Beförderung eine Verpackung erfordert, so zu verpacken, daß es vor Verlust und Beschädigung geschützt ist und daß auch dem Frachtführer keine Schäden entstehen. Soll das Gut in einem Container, auf einer Palette oder in oder auf einem sonstigen Lademittel, das zur Zusammenfassung von Frachtstücken verwendet wird, zur Beförderung übergeben werden, hat der Absender das Gut auch in oder auf dem Lademittel beförderungssicher zu stauen und zu sichern. Der Absender hat das Gut ferner, soweit dessen vertragsgemäße Behandlung dies erfordert, zu kennzeichnen.

§ 412 Verladen und Entladen. Verordnungsermächtigung

- (1) Soweit sich aus den Umständen oder der Verkehrssitte nicht etwas anderes ergibt, hat der Absender das Gutbeförderungssicher zu laden, zu

stauen und zu befestigen (verladen) sowie zu entladen. Der Frachtführer hat für die betriebssichere Verladung zu sorgen.

- (2) Für die Lade- und Entladezeit, die sich mangels abweichender Vereinbarung nach einer den Umständen des Falles angemessenen Frist bemißt, kann keine besondere Vergütung verlangt werden.
- (3) Wartet der Frachtführer auf Grund vertraglicher Vereinbarung oder aus Gründen, die nicht seinem Risikobereich zuzurechnen sind, über die Lade- oder Entladezeit hinaus, so hat er Anspruch auf eine angemessene Vergütung (Standgeld).
- (4) Das Bundesministerium der Justiz wird ermächtigt, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Digitales und Verkehr durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, für die Binnenschifffahrt unter Berücksichtigung der Art der zur Beförderung bestimmten Fahrzeuge, der Art und Menge der umzuschlagenden Güter, der beim Güterumschlag zur Verfügung stehenden technischen Mittel und der Erfordernisse eines beschleunigten Verkehrsablaufs die Voraussetzungen für den Beginn der Lade- und Entladezeit, deren Dauer sowie die Höhe des Standgeldes zu bestimmen.

§ 413 Begleitpapiere

- (1) Der Absender hat dem Frachtführer alle Urkunden zur Verfügung zu stellen und Auskünfte zu erteilen, die für eine amtliche Behandlung, insbesondere eine Zollabfertigung, vor der Ablieferung des Gutes erforderlich sind.
- (2) Der Frachtführer ist für den Schaden verantwortlich, der durch Verlust oder Beschädigung der ihm übergebenen Urkunden oder durch deren unrichtige Verwendung verursacht worden ist, es sei denn, daß der Verlust, die Beschädigung oder die unrichtige Verwendung auf Umständen beruht, die der Frachtführer nicht vermeiden und deren Folgen er nicht abwenden konnte. Seine Haftung ist jedoch auf den Betrag begrenzt, der bei Verlust des Gutes zu zahlen wäre.

§ 414 Verschuldensunabhängige Haftung des Absenders in besonderen Fällen

- (1) Der Absender hat, auch wenn ihn kein Verschulden trifft, dem Frachtführer Schäden und Aufwendungen zu ersetzen, die verursacht werden durch
 1. ungenügende Verpackung oder Kennzeichnung,
 2. Unrichtigkeit oder Unvollständigkeit der in den Frachtbrief aufgenommenen Angaben,

3. Unterlassen der Mitteilung über die Gefährlichkeit des Gutes oder
 4. Fehlen, Unvollständigkeit oder Unrichtigkeit der in § 413 Abs. 1 genannten Urkunden oder Auskünfte.
- (2) Hat bei der Verursachung der Schäden oder Aufwendungen ein Verhalten des Frachtführers mitgewirkt, so hängen die Verpflichtung zum Ersatz sowie der Umfang des zu leistenden Ersatzes davon ab, inwieweit dieses Verhalten zu den Schäden und Aufwendungen beigetragen hat.
- (3) Ist der Absender ein Verbraucher, so hat er dem Frachtführer Schäden und Aufwendungen nach den Absätzen 1 und 2 nur zu ersetzen, soweit ihn ein Verschulden trifft.

§ 415 Kündigung durch den Absender

- (1) Der Absender kann den Frachtvertrag jederzeit kündigen.
- (2) Kündigt der Absender, so kann der Frachtführer entweder
1. die vereinbarte Fracht, das etwaige Standgeld sowie zu ersetzende Aufwendungen unter Anrechnung dessen, was er infolge der Aufhebung des Vertrages an Aufwendungen erspart oder anderweitig erwirbt oder zu erwerben böswillig unterläßt, oder
 2. ein Drittel der vereinbarten Fracht (Fautfracht)
- verlangen. Beruht die Kündigung auf Gründen, die dem Risikobereich des Frachtführers zuzurechnen sind, so entfällt der Anspruch auf Fautfracht nach Satz 1 Nr. 2; in diesem Falle entfällt auch der Anspruch nach Satz 1 Nr. 1, soweit die Beförderung für den Absender nicht von Interesse ist.
- (3) Wurde vor der Kündigung bereits Gut verladen, so kann der Frachtführer auf Kosten des Absenders Maßnahmen entsprechend § 419 Abs. 3 Satz 2 bis 4 ergreifen oder vom Absender verlangen, daß dieser das Gut unverzüglich entlädt. Der Frachtführer braucht das Entladen des Gutes nur zu dulden, soweit dies ohne Nachteile für seinen Betrieb und ohne Schäden für die Absender oder Empfänger anderer Sendungen möglich ist. Beruht die Kündigung auf Gründen, die dem Risikobereich des Frachtführers zuzurechnen sind, so ist abweichend von den Sätzen 1 und 2 der Frachtführer verpflichtet, das Gut, das bereits verladen wurde, unverzüglich auf eigene Kosten zu entladen.

§ 416 Anspruch auf Teilbeförderung

Wird das Gut nur teilweise verladen, so kann der Absender jederzeit verlangen, dass der Frachtführer mit der Beförderung des bereits verladenen Teils des Gutes beginnt. In diesem Fall gebührt dem Frachtführer die volle Fracht, das etwaige Standgeld sowie Ersatz der Aufwendungen, die ihm durch das

Fehlen eines Teils des Gutes entstehen; von der vollen Fracht kommt jedoch die Fracht für dasjenige Gut in Abzug, welches der Frachtführer mit demselben Beförderungsmittel anstelle des nicht verladene Gutes befördert. Der Frachtführer ist außerdem berechtigt, soweit ihm durch das Fehlen eines Teils des Gutes die Sicherheit für die volle Fracht entgeht, die Bestellung einer anderweitigen Sicherheit zu fordern. Beruht die Unvollständigkeit der Verladung auf Gründen, die dem Risikobereich des Frachtführers zuzurechnen sind, so steht diesem der Anspruch nach den Sätzen 2 und 3 nur insoweit zu, als tatsächlich Gut befördert wird.

§ 417 Rechte des Frachtführers bei Nichteinhaltung der Ladezeit

- (1) Verläßt der Absender das Gut nicht innerhalb der Ladezeit oder stellt er, wenn ihm das Verladen nicht obliegt, das Gut nicht innerhalb der Ladezeit zur Verfügung, so kann ihm der Frachtführer eine angemessene Frist setzen, innerhalb derer das Gut verladen oder zur Verfügung gestellt werden soll.
- (2) Wird bis zum Ablauf der nach Absatz 1 gesetzten Frist kein Gut verladen oder zur Verfügung gestellt oder ist offensichtlich, dass innerhalb dieser Frist kein Gut verladen oder zur Verfügung gestellt wird, so kann der Frachtführer den Vertrag kündigen und die Ansprüche nach § 415 Abs. 2 geltend machen.
- (3) Wird das Gut bis zum Ablauf der nach Absatz 1 gesetzten Frist nur teilweise verladen oder zur Verfügung gestellt, so kann der Frachtführer mit der Beförderung des bereits verladene Teils des Gutes beginnen und die Ansprüche nach § 416 Satz 2 und 3 geltend machen.
- (4) Der Frachtführer kann die Rechte nach Absatz 2 oder 3 auch ohne Fristsetzung ausüben, wenn der Absender sich ernsthaft und endgültig weigert, das Gut zu verladen oder zur Verfügung zu stellen. Er kann ferner den Vertrag nach Absatz 2 auch ohne Fristsetzung kündigen, wenn besondere Umstände vorliegen, die ihm unter Abwägung der beiderseitigen Interessen die Fortsetzung des Vertragsverhältnisses unzumutbar machen.
- (5) Dem Frachtführer stehen die Rechte nicht zu, wenn die Nichteinhaltung der Ladezeit auf Gründen beruht, die seinem Risikobereich zuzurechnen sind.

§ 418 Nachträgliche Weisungen

- (1) Der Absender ist berechtigt, über das Gut zu verfügen. Er kann insbesondere verlangen, daß der Frachtführer das Gut nicht weiterbefördert oder es an einem anderen Bestimmungsort, an einer anderen Ablieferungsstelle oder an einen anderen Empfänger abgeliefert. Der Frachtführer

ist nur insoweit zur Befolgung solcher Weisungen verpflichtet, als deren Ausführung weder Nachteile für den Betrieb seines Unternehmens noch Schäden für die Absender oder Empfänger anderer Sendungen mit sich zu bringen droht. Er kann vom Absender Ersatz seiner durch die Ausführung der Weisung entstehenden Aufwendungen sowie eine angemessene Vergütung verlangen; der Frachtführer kann die Befolgung der Weisung von einem Vorschuß abhängig machen.

- (2) Das Verfügungsrecht des Absenders erlischt nach Ankunft des Gutes an der Ablieferungsstelle. Von diesem Zeitpunkt an steht das Verfügungsrecht nach Absatz 1 dem Empfänger zu. Macht der Empfänger von diesem Recht Gebrauch, so hat er dem Frachtführer die entstehenden Mehraufwendungen zu ersetzen sowie eine angemessene Vergütung zu zahlen; der Frachtführer kann die Befolgung der Weisung von einem Vorschuß abhängig machen.
- (3) Hat der Empfänger in Ausübung seines Verfügungsrechts die Ablieferung des Gutes an einen Dritten angeordnet, so ist dieser nicht berechtigt, seinerseits einen anderen Empfänger zu bestimmen.
- (4) Ist ein Frachtbrief ausgestellt und von beiden Parteien unterzeichnet worden, so kann der Absender sein Verfügungsrecht nur gegen Vorlage der Absenderausfertigung des Frachtbriefs ausüben, sofern dies im Frachtbrief vorgeschrieben ist.
- (5) Beabsichtigt der Frachtführer, eine ihm erteilte Weisung nicht zu befolgen, so hat er denjenigen, der die Weisung gegeben hat, unverzüglich zu benachrichtigen.
- (6) Ist die Ausübung des Verfügungsrechts von der Vorlage des Frachtbriefs abhängig gemacht worden und führt der Frachtführer eine Weisung aus, ohne sich die Absenderausfertigung des Frachtbriefs vorlegen zu lassen, so haftet er dem Berechtigten für den daraus entstehenden Schaden. Die Haftung ist auf den Betrag begrenzt, der bei Verlust des Gutes zu zahlen wäre.

§ 419 Beförderungs- und Ablieferungshindernisse

- (1) Wird nach Übernahme des Gutes erkennbar, dass die Beförderung oder Ablieferung nicht vertragsgemäß durchgeführt werden kann, so hat der Frachtführer Weisungen des nach § 418 oder § 446 Verfügungsberechtigten einzuholen. Ist der Empfänger verfügungsberechtigt und ist er nicht zu ermitteln oder verweigert er die Annahme des Gutes, so ist, wenn ein Ladeschein nicht ausgestellt ist, Verfügungsberechtigter nach Satz 1 der Absender; ist die Ausübung des Verfügungsrechts von der Vorlage eines Frachtbriefs abhängig gemacht worden, so bedarf es in diesem Fall der Vorlage des Frachtbriefs nicht. Der Frachtführer ist,

wenn ihm Weisungen erteilt worden sind und das Hindernis nicht seinem Risikobereich zuzurechnen ist, berechtigt, Ansprüche nach § 418 Abs. 1 Satz 4 geltend zu machen.

- (2) Tritt das Beförderungs- oder Ablieferungshindernis ein, nachdem der Empfänger auf Grund seiner Verfügungsbefugnis nach § 418 die Weisung erteilt hat, das Gut an einen Dritten abzuliefern, so nimmt bei der Anwendung des Absatzes 1 der Empfänger die Stelle des Absenders und der Dritte die des Empfängers ein.
- (3) Kann der Frachtführer Weisungen, die er nach § 418 Abs. 1 Satz 3 befolgen müßte, innerhalb angemessener Zeit nicht erlangen, so hat er die Maßnahmen zu ergreifen, die im Interesse des Verfügungsberechtigten die besten zu sein scheinen. Er kann etwa das Gut entladen und verwahren, für Rechnung des nach § 418 oder § 446 Verfügungsberechtigten einem Dritten zur Verwahrung anvertrauen oder zurückbefördern; vertraut der Frachtführer das Gut einem Dritten an, so haftet er nur für die sorgfältige Auswahl des Dritten. Der Frachtführer kann das Gut auch gemäß § 373 Abs. 2 bis 4 verkaufen lassen, wenn es sich um verderbliche Ware handelt oder der Zustand des Gutes eine solche Maßnahme rechtfertigt oder wenn die andernfalls entstehenden Kosten in keinem angemessenen Verhältnis zum Wert des Gutes stehen. Unverwertbares Gut darf der Frachtführer vernichten. Nach dem Entladen des Gutes gilt die Beförderung als beendet.
- (4) Der Frachtführer hat wegen der nach Absatz 3 ergriffenen Maßnahmen Anspruch auf Ersatz der erforderlichen Aufwendungen und auf angemessene Vergütung, es sei denn, daß das Hindernis seinem Risikobereich zuzurechnen ist.

§ 420 Zahlung. Frachtberechnung

- (1) Die Fracht ist bei Ablieferung des Gutes zu zahlen. Der Frachtführer hat über die Fracht hinaus einen Anspruch auf Ersatz von Aufwendungen, soweit diese für das Gut gemacht wurden und er sie den Umständen nach für erforderlich halten durfte.
- (2) Der Anspruch auf die Fracht entfällt, soweit die Beförderung unmöglich ist. Wird die Beförderung infolge eines Beförderungs- oder Ablieferungshindernisses vorzeitig beendet, so gebührt dem Frachtführer die anteilige Fracht für den zurückgelegten Teil der Beförderung, wenn diese für den Absender von Interesse ist.
- (3) Abweichend von Absatz 2 behält der Frachtführer den Anspruch auf die Fracht, wenn die Beförderung aus Gründen unmöglich ist, die dem Risikobereich des Absenders zuzurechnen sind oder die zu einer Zeit eintreten, zu welcher der Absender im Verzug der Annahme ist. Der Fracht-

fürer muss sich jedoch das, was er an Aufwendungen erspart oder anderweitig erwirbt oder zu erwerben böswillig unterlässt, anrechnen lassen.

- (4) Tritt nach Beginn der Beförderung und vor Ankunft an der Ablieferungsstelle eine Verzögerung ein und beruht die Verzögerung auf Gründen, die dem Risikobereich des Absenders zuzurechnen sind, so gebührt dem Frachtführer neben der Fracht eine angemessene Vergütung.
- (5) Ist die Fracht nach Zahl, Gewicht oder anders angegebener Menge des Gutes vereinbart, so wird für die Berechnung der Fracht vermutet, daß Angaben hierzu im Frachtbrief oder Ladeschein zutreffen; dies gilt auch dann, wenn zu diesen Angaben ein Vorbehalt eingetragen ist, der damit begründet ist, daß keine angemessenen Mittel zur Verfügung standen, die Richtigkeit der Angaben zu überprüfen.

§ 421 Rechte des Empfängers. Zahlungspflicht

- (1) Nach Ankunft des Gutes an der Ablieferungsstelle ist der Empfänger berechtigt, vom Frachtführer zu verlangen, ihm das Gut gegen Erfüllung der Verpflichtungen aus dem Frachtvertrag abzuliefern. Ist das Gut beschädigt oder verspätet abgeliefert worden oder verlorengegangen, so kann der Empfänger die Ansprüche aus dem Frachtvertrag im eigenen Namen gegen den Frachtführer geltend machen; der Absender bleibt zur Geltendmachung dieser Ansprüche befugt. Dabei macht es keinen Unterschied, ob Empfänger oder Absender im eigenen oder fremden Interesse handeln.
- (2) Der Empfänger, der sein Recht nach Absatz 1 Satz 1 geltend macht, hat die noch geschuldete Fracht bis zu dem Betrag zu zahlen, der aus dem Frachtbrief hervorgeht. Ist ein Frachtbrief nicht ausgestellt oder dem Empfänger nicht vorgelegt worden oder ergibt sich aus dem Frachtbrief nicht die Höhe der zu zahlenden Fracht, so hat der Empfänger die mit dem Absender vereinbarte Fracht zu zahlen, soweit diese nicht unangemessen ist.
- (3) Der Empfänger, der sein Recht nach Absatz 1 Satz 1 geltend macht, hat ferner ein Standgeld oder eine Vergütung nach § 420 Absatz 4 zu zahlen, ein Standgeld wegen Überschreitung der Ladezeit und eine Vergütung nach § 420 Absatz 4 jedoch nur, wenn ihm der geschuldete Betrag bei Ablieferung des Gutes mitgeteilt worden ist.
- (4) Der Absender bleibt zur Zahlung der nach dem Vertrag geschuldeten Beträge verpflichtet.

§ 422 Nachnahme

- (1) Haben die Parteien vereinbart, daß das Gut nur gegen Einziehung einer Nachnahme an den Empfänger abgeliefert werden darf, so ist anzunehmen, daß der Betrag in bar oder in Form eines gleichwertigen Zahlungsmittels einzuziehen ist.
- (2) Das auf Grund der Einziehung Erlangte gilt im Verhältnis zu den Gläubigern des Frachtführers als auf den Absender übertragen.
- (3) Wird das Gut dem Empfänger ohne Einziehung der Nachnahme abgeliefert, so haftet der Frachtführer, auch wenn ihn kein Verschulden trifft, dem Absender für den daraus entstehenden Schaden, jedoch nur bis zur Höhe des Betrages der Nachnahme.

§ 423 Lieferfrist

Der Frachtführer ist verpflichtet, das Gut innerhalb der vereinbarten Frist oder mangels Vereinbarung innerhalb der Frist abzuliefern, die einem sorgfältigen Frachtführer unter Berücksichtigung der Umstände vernünftigerweise zuzubilligen ist (Lieferfrist).

§ 424 Verlustvermutung

- (1) Der Anspruchsberechtigte kann das Gut als verloren betrachten, wenn es weder innerhalb der Lieferfrist noch innerhalb eines weiteren Zeitraums abgeliefert wird, der der Lieferfrist entspricht, mindestens aber zwanzig Tage, bei einer grenzüberschreitenden Beförderung dreißig Tage beträgt.
- (2) Erhält der Anspruchsberechtigte eine Entschädigung für den Verlust des Gutes, so kann er bei deren Empfang verlangen, daß er unverzüglich benachrichtigt wird, wenn das Gut wiederaufgefunden wird.
- (3) Der Anspruchsberechtigte kann innerhalb eines Monats nach Empfang der Benachrichtigung von dem Wiederauffinden des Gutes verlangen, daß ihm das Gut Zug um Zug gegen Erstattung der Entschädigung, gegebenenfalls abzüglich der in der Entschädigung enthaltenen Kosten, abgeliefert wird. Eine etwaige Pflicht zur Zahlung der Fracht sowie Ansprüche auf Schadenersatz bleiben unberührt.
- (4) Wird das Gut nach Zahlung einer Entschädigung wiederaufgefunden und hat der Anspruchsberechtigte eine Benachrichtigung nicht verlangt oder macht er nach Benachrichtigung seinen Anspruch auf Ablieferung nicht geltend, so kann der Frachtführer über das Gut frei verfügen.

§ 425 Haftung für Güter- und Verspätungsschäden. Schadensteilung

- (1) Der Frachtführer haftet für den Schaden, der durch Verlust oder Beschädigung des Gutes in der Zeit von der Übernahme zur Beförderung bis zur Ablieferung oder durch Überschreitung der Lieferfrist entsteht.
- (2) Hat bei der Entstehung des Schadens ein Verhalten des Absenders oder des Empfängers oder ein besonderer Mangel des Gutes mitgewirkt, so hängen die Verpflichtung zum Ersatz sowie der Umfang des zu leistenden Ersatzes davon ab, inwieweit diese Umstände zu dem Schaden beigetragen haben.

§ 426 Haftungsausschluß

Der Frachtführer ist von der Haftung befreit, soweit der Verlust, die Beschädigung oder die Überschreitung der Lieferfrist auf Umständen beruht, die der Frachtführer auch bei größter Sorgfalt nicht vermeiden und deren Folgen er nicht abwenden konnte.

§ 427 Besondere Haftungsausschlußgründe

- (1) Der Frachtführer ist von seiner Haftung befreit, soweit der Verlust, die Beschädigung oder die Überschreitung der Lieferfrist auf eine der folgenden Gefahren zurückzuführen ist:
 1. vereinbarte oder der Übung entsprechende Verwendung von offenen, nicht mit Planen gedeckten Fahrzeugen oder Verladung auf Deck;
 2. ungenügende Verpackung durch den Absender;
 3. Behandeln, Verladen oder Entladen des Gutes durch den Absender oder den Empfänger;
 4. natürliche Beschaffenheit des Gutes, die besonders leicht zu Schäden, insbesondere durch Bruch, Rost, inneren Verderb, Austrocknen, Auslaufen, normalen Schwund, führt;
 5. ungenügende Kennzeichnung der Frachtstücke durch den Absender;
 6. Beförderung lebender Tiere.
- (2) Ist ein Schaden eingetreten, der nach den Umständen des Falles aus einer der in Absatz 1 bezeichneten Gefahren entstehen konnte, so wird vermutet, daß der Schaden aus dieser Gefahr entstanden ist. Diese Vermutung gilt im Falle des Absatzes 1 Nr. 1 nicht bei außergewöhnlich großem Verlust.
- (3) Der Frachtführer kann sich auf Absatz 1 Nr. 1 nur berufen, soweit der Verlust, die Beschädigung oder die Überschreitung der Lieferfrist nicht

darauf zurückzuführen ist, daß der Frachtführer besondere Weisungen des Absenders im Hinblick auf die Beförderung des Gutes nicht beachtet hat.

- (4) Ist der Frachtführer nach dem Frachtvertrag verpflichtet, das Gut gegen die Einwirkung von Hitze, Kälte, Temperaturschwankungen, Luftfeuchtigkeit, Erschütterungen oder ähnlichen Einflüssen besonders zu schützen, so kann er sich auf Absatz 1 Nr. 4 nur berufen, wenn er alle ihm nach den Umständen obliegenden Maßnahmen, insbesondere hinsichtlich der Auswahl, Instandhaltung und Verwendung besonderer Einrichtungen, getroffen und besondere Weisungen beachtet hat.
- (5) Der Frachtführer kann sich auf Absatz 1 Nr. 6 nur berufen, wenn er alle ihm nach den Umständen obliegenden Maßnahmen getroffen und besondere Weisungen beachtet hat.

§ 428 Haftung für andere

Der Frachtführer hat Handlungen und Unterlassungen seiner Leute in gleichem Umfange zu vertreten wie eigene Handlungen und Unterlassungen, wenn die Leute in Ausübung ihrer Verrichtungen handeln. Gleiches gilt für Handlungen und Unterlassungen anderer Personen, deren er sich bei Ausführung der Beförderung bedient.

§ 429 Wertersatz

- (1) Hat der Frachtführer für gänzlichen oder teilweisen Verlust des Gutes Schadenersatz zu leisten, so ist der Wert am Ort und zur Zeit der Übernahme zur Beförderung zu ersetzen.
- (2) Bei Beschädigung des Gutes ist der Unterschied zwischen dem Wert des unbeschädigten Gutes am Ort und zur Zeit der Übernahme zur Beförderung und dem Wert zu ersetzen, den das beschädigte Gut am Ort und zur Zeit der Übernahme gehabt hätte. Es wird vermutet, daß die zur Schadensminderung und Schadensbehebung aufzuwendenden Kosten dem nach Satz 1 zu ermittelnden Unterschiedsbetrag entsprechen.
- (3) Der Wert des Gutes bestimmt sich nach dem Marktpreis, sonst nach dem gemeinen Wert von Gütern gleicher Art und Beschaffenheit. Ist das Gut unmittelbar vor Übernahme zur Beförderung verkauft worden, so wird vermutet, daß der in der Rechnung des Verkäufers ausgewiesene Kaufpreis abzüglich darin enthaltener Beförderungskosten der Marktpreis ist.

§ 430 Schadensfeststellungskosten

Bei Verlust oder Beschädigung des Gutes hat der Frachtführer über den nach § 429 zu leistenden Ersatz hinaus die Kosten der Feststellung des Schadens zu tragen.

§ 431 Haftungshöchstbetrag

- (1) Die nach den §§ 429 und 430 zu leistende Entschädigung wegen Verlust oder Beschädigung ist auf einen Betrag von 8,33 Rechnungseinheiten für jedes Kilogramm des Rohgewichts des Gutes begrenzt.
- (2) Besteht das Gut aus mehreren Frachtstücken (Sendung) und sind nur einzelne Frachtstücke verloren oder beschädigt worden, so ist der Berechnung nach Absatz 1
 1. die gesamte Sendung zu Grunde zu legen, wenn die gesamte Sendung entwertet ist, oder
 2. der entwertete Teil der Sendung zu Grunde zu legen, wenn nur ein Teil der Sendung entwertet ist.
- (3) Die Haftung des Frachtführers wegen Überschreitung der Lieferfrist ist auf den dreifachen Betrag der Frachtbegrenzt.
- (4) Die in den Absätzen 1 und 2 genannte Rechnungseinheit ist das Sonderziehungsrecht des Internationalen Währungsfonds. Der Betrag wird in Euro entsprechend dem Wert des Euro gegenüber dem Sonderziehungsrecht am Tag der Übernahme des Gutes zur Beförderung oder an dem von den Parteien vereinbarten Tag umgerechnet. Der Wert des Euro gegenüber dem Sonderziehungsrecht wird nach der Berechnungsmethode ermittelt, die der Internationale Währungsfonds an dem betreffenden Tag für seine Operationen und Transaktionen anwendet.

§ 432 Ersatz sonstiger Kosten

Haftet der Frachtführer wegen Verlust oder Beschädigung, so hat er über den nach den §§ 429 bis 431 zu leistenden Ersatz hinaus die Fracht, öffentliche Abgaben und sonstige Kosten aus Anlaß der Beförderung des Gutes zu erstatten, im Fall der Beschädigung jedoch nur in dem nach § 429 Abs. 2 zu ermittelnden Wertverhältnis. Weiteren Schaden hat er nicht zu ersetzen.

§ 433 Haftungshöchstbetrag bei sonstigen Vermögensschäden

Haftet der Frachtführer wegen der Verletzung einer mit der Ausführung der Beförderung des Gutes zusammenhängenden vertraglichen Pflicht für Schäden, die nicht durch Verlust oder Beschädigung des Gutes oder durch Überschreitung der Lieferfrist entstehen, und handelt es sich um andere Schäden als Sach- oder Personenschäden, so ist auch in diesem Falle die Haftung

begrenzt, und zwar auf das Dreifache des Betrages, der bei Verlust des Gutes zu zahlen wäre.

§ 434 Außervertragliche Ansprüche

- (1) Die in diesem Unterabschnitt und im Frachtvertrag vorgesehenen Haftungsbefreiungen und Haftungsbegrenzungen gelten auch für einen außervertraglichen Anspruch des Absenders oder des Empfängers gegen den Frachtführer wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes oder wegen Überschreitung der Lieferfrist.
- (2) Der Frachtführer kann auch gegenüber außervertraglichen Ansprüchen Dritter wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes die Einwendungen nach Absatz 1 geltend machen. Die Einwendungen können jedoch nicht geltend gemacht werden, wenn
 1. sie auf eine Vereinbarung gestützt werden, die von den in § 449 Absatz 1 Satz 1 genannten Vorschriften zu Lasten des Absenders abweicht,
 2. der Dritte der Beförderung nicht zugestimmt hat und der Frachtführer die fehlende Befugnis des Absenders, das Gut zu versenden, kannte oder infolge grober Fahrlässigkeit nicht kannte oder
 3. das Gut vor Übernahme zur Beförderung dem Dritten oder einer Person, die von diesem ihr Recht zum Besitz ableitet, abhanden gekommen ist.

Satz 2 Nummer 1 gilt jedoch nicht für eine nach § 449 zulässige Vereinbarung über die Begrenzung der vom Frachtführer zu leistenden Entschädigung wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes auf einen niedrigeren als den gesetzlich vorgesehenen Betrag, wenn dieser den Betrag von 2 Rechnungseinheiten nicht unterschreitet.

§ 435 Wegfall der Haftungsbefreiungen und -begrenzungen

Die in diesem Unterabschnitt und im Frachtvertrag vorgesehenen Haftungsbefreiungen und Haftungsbegrenzungen gelten nicht, wenn der Schaden auf eine Handlung oder Unterlassung zurückzuführen ist, die der Frachtführer oder eine in § 428 genannte Person vorsätzlich oder leichtfertig und in dem Bewußtsein, daß ein Schaden mit Wahrscheinlichkeit eintreten werde, begangen hat.

§ 436 Haftung der Leute

Werden Ansprüche aus außervertraglicher Haftung wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes oder wegen Überschreitung der Lieferfrist gegen einen der Leute des Frachtführers erhoben, so kann sich auch jener auf die in

diesem Unterabschnitt und im Frachtvertrag vorgesehenen Haftungsbefreiungen und -begrenzungen berufen. Dies gilt nicht, wenn er vorsätzlich oder leichtfertig und in dem Bewußtsein, daß ein Schaden mit Wahrscheinlichkeit eintreten werde, gehandelt hat.

§ 437 Ausführender Frachtführer

- (1) Wird die Beförderung ganz oder teilweise durch einen Dritten ausgeführt (ausführender Frachtführer), so haftet dieser für den Schaden, der durch Verlust oder Beschädigung des Gutes oder durch Überschreitung der Lieferfrist während der durch ihn ausgeführten Beförderung entsteht, so, als wäre er der Frachtführer. Vertragliche Vereinbarungen mit dem Absender oder Empfänger, durch die der Frachtführer seine Haftung erweitert, wirken gegen den ausführenden Frachtführer nur, soweit er ihnen in Textform zugestimmt hat.
- (2) Der ausführende Frachtführer kann alle Einwendungen und Einreden geltend machen, die dem Frachtführeraus dem Frachtvertrag zustehen.
- (3) Frachtführer und ausführender Frachtführer haften als Gesamtschuldner.
- (4) Werden die Leute des ausführenden Frachtführers in Anspruch genommen, so gilt für diese § 436 entsprechend.

§ 438 Schadensanzeige

- (1) Ist ein Verlust oder eine Beschädigung des Gutes äußerlich erkennbar und zeigt der Empfänger oder der Absender dem Frachtführer Verlust oder Beschädigung nicht spätestens bei Ablieferung des Gutes an, so wird vermutet, daß das Gut vollständig und unbeschädigt abgeliefert worden ist. Die Anzeige muß den Verlust oder die Beschädigung hinreichend deutlich kennzeichnen.
- (2) Die Vermutung nach Absatz 1 gilt auch, wenn der Verlust oder die Beschädigung äußerlich nicht erkennbar war und nicht innerhalb von sieben Tagen nach Ablieferung angezeigt worden ist.
- (3) Ansprüche wegen Überschreitung der Lieferfrist erlöschen, wenn der Empfänger dem Frachtführer die Überschreitung der Lieferfrist nicht innerhalb von einundzwanzig Tagen nach Ablieferung anzeigt.
- (4) Eine Schadensanzeige nach Ablieferung ist in Textform zu erstatten. Zur Wahrung der Frist genügt die rechtzeitige Absendung.
- (5) Werden Verlust, Beschädigung oder Überschreitung der Lieferfrist bei Ablieferung angezeigt, so genügt die Anzeige gegenüber demjenigen, der das Gut abgeliefert.

§ 439 Verjährung

- (1) Ansprüche aus einer Beförderung, die den Vorschriften dieses Unterabschnitts unterliegt, verjähren in einem Jahr. Bei Vorsatz oder bei einem dem Vorsatz nach § 435 gleichstehenden Verschulden beträgt die Verjährungsfrist drei Jahre.
- (2) Die Verjährung beginnt mit Ablauf des Tages, an dem das Gut abgeliefert wurde. Ist das Gut nicht abgeliefert worden, beginnt die Verjährung mit dem Ablauf des Tages, an dem das Gut hätte abgeliefert werden müssen. Abweichend von den Sätzen 1 und 2 beginnt die Verjährung von Rückgriffsansprüchen mit dem Tag des Eintritts der Rechtskraft des Urteils gegen den Rückgriffsgläubiger oder, wenn kein rechtskräftiges Urteil vorliegt, mit dem Tag, an dem der Rückgriffsgläubiger den Anspruch befriedigt hat, es sei denn, der Rückgriffsschuldner wurde nicht innerhalb von drei Monaten, nachdem der Rückgriffsgläubiger Kenntnis von dem Schaden und der Person des Rückgriffsschuldners erlangt hat, über diesen Schaden unterrichtet.
- (3) Die Verjährung eines Anspruchs gegen den Frachtführer wird auch durch eine Erklärung des Absenders oder Empfängers, mit der dieser Ersatzansprüche erhebt, bis zu dem Zeitpunkt gehemmt, in dem der Frachtführer die Erfüllung des Anspruchs ablehnt. Die Erhebung der Ansprüche sowie die Ablehnung bedürfen der Textform. Eine weitere Erklärung, die denselben Ersatzanspruch zum Gegenstand hat, hemmt die Verjährung nicht erneut.
- (4) Die Verjährung von Schadensersatzansprüchen wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes oder wegen Überschreitung der Lieferfrist kann nur durch Vereinbarung, die im einzelnen ausgehandelt ist, auch wenn sie für eine Mehrzahl von gleichartigen Verträgen zwischen denselben Vertragsparteien getroffen ist, erleichtert oder erschwert werden.

§ 440 Pfandrecht des Frachtführers

- (1) Der Frachtführer hat für alle Forderungen aus dem Frachtvertrag ein Pfandrecht an dem ihm zur Beförderung übergebenen Gut des Absenders oder eines Dritten, der der Beförderung des Gutes zugestimmt hat. An dem Gut des Absenders hat der Frachtführer auch ein Pfandrecht für alle unbestrittenen Forderungen aus anderen mit dem Absender abgeschlossenen Fracht-, Seefracht-, Speditions- und Lagerverträgen. Das Pfandrecht nach den Sätzen 1 und 2 erstreckt sich auf die Begleitpapiere.
- (2) Das Pfandrecht besteht, solange der Frachtführer das Gut in seinem Besitz hat, insbesondere solange er mittels Konnossements, Ladescheins oder Lagerscheins darüber verfügen kann.

- (3) Das Pfandrecht besteht auch nach der Ablieferung fort, wenn der Frachtführer es innerhalb von drei Tagen nach der Ablieferung gerichtlich geltend macht und das Gut noch im Besitz des Empfängers ist.
- (4) Die in § 1234 Abs. 1 des Bürgerlichen Gesetzbuchs bezeichnete Androhung des Pfandverkaufs sowie die in den §§ 1237 und 1241 des Bürgerlichen Gesetzbuchs vorgesehenen Benachrichtigungen sind an den nach § 418 oder § 446 verfügbungsberechtigten Empfänger zu richten. Ist dieser nicht zu ermitteln oder verweigert er die Annahme des Gutes, so haben die Androhung und die Benachrichtigung gegenüber dem Absender zu erfolgen.

§ 441 Nachfolgender Frachtführer

- (1) Hat im Falle der Beförderung durch mehrere Frachtführer der letzte bei der Ablieferung die Forderungen der vorhergehenden Frachtführer einzuziehen, so hat er die Rechte der vorhergehenden Frachtführer, insbesondere auch das Pfandrecht, auszuüben. Das Pfandrecht jedes vorhergehenden Frachtführers bleibt so lange bestehen wie das Pfandrecht des letzten Frachtführers.
- (2) Wird ein vorhergehender Frachtführer von einem nachgehenden befriedigt, so gehen Forderung und Pfandrecht des ersteren auf den letzteren über.
- (3) Die Absätze 1 und 2 gelten auch für die Forderungen und Rechte eines Spediteurs, der an der Beförderung mitgewirkt hat.

§ 442 Rang mehrerer Pfandrechte

- (1) Bestehen an demselben Gut mehrere nach den §§ 397, 440, 464, 475b und 495 begründete Pfandrechte, so geht unter denjenigen Pfandrechten, die durch die Versendung oder durch die Beförderung des Gutes entstanden sind, das später entstandene dem früher entstandenen vor.
- (2) Diese Pfandrechte haben Vorrang vor dem nicht aus der Versendung entstandenen Pfandrecht des Kommissionärs und des Lagerhalters sowie vor dem Pfandrecht des Spediteurs, des Frachtführers und des Verfrachters für Vorschüsse.

§ 443 Ladeschein. Verordnungsermächtigung

- (1) Über die Verpflichtung zur Ablieferung des Gutes kann von dem Frachtführer ein Ladeschein ausgestellt werden, der die in § 408 Abs. 1 genannten Angaben enthalten soll. Der Ladeschein ist vom Frachtführer zu unterzeichnen; eine Nachbildung der eigenhändigen Unterschrift durch Druck oder durch Stempel genügt.

- (2) Ist der Ladeschein an Order gestellt, so soll er den Namen desjenigen enthalten, an dessen Order das Gut abgeliefert werden soll. Wird der Name nicht angegeben, so ist der Ladeschein als an Order des Absenders gestellt anzusehen.
- (3) Dem Ladeschein gleichgestellt ist eine elektronische Aufzeichnung, die dieselben Funktionen erfüllt wieder Ladeschein, sofern sichergestellt ist, dass die Authentizität und die Integrität der Aufzeichnung gewahrt bleiben (elektronischer Ladeschein). Das Bundesministerium der Justiz wird ermächtigt, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium des Innern und für Heimat durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, die Einzelheiten der Ausstellung, Vorlage, Rückgabe und Übertragung eines elektronischen Ladescheins sowie die Einzelheiten des Verfahrens einer nachträglichen Eintragung in einen elektronischen Ladeschein zu regeln.

§ 444 Wirkung des Ladescheins. Legitimation

- (1) Der Ladeschein begründet die Vermutung, dass der Frachtführer das Gut so übernommen hat, wie es im Ladeschein beschrieben ist; § 409 Absatz 2 und 3 Satz 1 gilt entsprechend.
- (2) Gegenüber einem im Ladeschein benannten Empfänger, an den der Ladeschein begeben wurde, kann der Frachtführer die Vermutung nach Absatz 1 nicht widerlegen, es sei denn, dem Empfänger war im Zeitpunkt der Begebung des Ladescheins bekannt oder infolge grober Fahrlässigkeit unbekannt, dass die Angaben im Ladeschein unrichtig sind. Gleiches gilt gegenüber einem Dritten, dem der Ladeschein übertragen wurde. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht, wenn der aus dem Ladeschein Berechtigte den ausführenden Frachtführer nach § 437 in Anspruch nimmt und der Ladeschein weder vom ausführenden Frachtführer noch von einem für ihn zur Zeichnung von Ladescheinen Befugten ausgestellt wurde.
- (3) Die im Ladeschein verbriefenen frachtvertraglichen Ansprüche können nur von dem aus dem Ladeschein Berechtigten geltend gemacht werden. Zugunsten des legitimierten Besitzers des Ladescheins wird vermutet, dass er der aus dem Ladeschein Berechtigte ist. Legitimierter Besitzer des Ladescheins ist, wer einen Ladeschein besitzt, der
 1. auf den Inhaber lautet,
 2. an Order lautet und den Besitzer als Empfänger benennt oder durch eine ununterbrochene Reihe von Indossamenten ausweist oder
 3. auf den Namen des Besitzers lautet.

§ 445 Ablieferung gegen Rückgabe des Ladescheins

- (1) Nach Ankunft des Gutes an der Ablieferungsstelle ist der legitimierte Besitzer des Ladescheins berechtigt, vom Frachtführer die Ablieferung des Gutes zu verlangen. Macht er von diesem Recht Gebrauch, ist er entsprechend § 421 Absatz 2 und 3 zur Zahlung der Fracht und einer sonstigen Vergütung verpflichtet.
- (2) Der Frachtführer ist zur Ablieferung des Gutes nur gegen Rückgabe des Ladescheins, auf dem die Ablieferung bescheinigt ist, und gegen Leistung der noch ausstehenden, nach § 421 Absatz 2 und 3 geschuldeten Zahlungen verpflichtet. Er darf das Gut jedoch nicht dem legitimierten Besitzer des Ladescheins abliefern, wenn ihm bekannt oder infolge grober Fahrlässigkeit unbekannt ist, dass der legitimierte Besitzer des Ladescheins nicht der aus dem Ladeschein Berechtigte ist.
- (3) Liefert der Frachtführer das Gut einem anderen als dem legitimierten Besitzer des Ladescheins oder, im Falle des Absatzes 2 Satz 2, einem anderen als dem aus dem Ladeschein Berechtigten ab, haftet er für den Schaden, der dem aus dem Ladeschein Berechtigten daraus entsteht. Die Haftung ist auf den Betrag begrenzt, der bei Verlust des Gutes zu zahlen wäre.

§ 446 Befolgung von Weisungen

- (1) Das Verfügungsrecht nach den §§ 418 und 419 steht, wenn ein Ladeschein ausgestellt worden ist, ausschließlich dem legitimierten Besitzer des Ladescheins zu. Der Frachtführer darf Weisungen nur gegen Vorlage des Ladescheins ausführen. Weisungen des legitimierten Besitzers des Ladescheins darf er jedoch nicht ausführen, wenn ihm bekannt oder infolge grober Fahrlässigkeit unbekannt ist, dass der legitimierte Besitzer des Ladescheins nicht der aus dem Ladeschein Berechtigte ist.
- (2) Befolgt der Frachtführer Weisungen, ohne sich den Ladeschein vorlegen zu lassen, haftet er dem aus dem Ladeschein Berechtigten für den Schaden, der diesem daraus entsteht. Die Haftung ist auf den Betrag begrenzt, der bei Verlust des Gutes zu zahlen wäre.

§ 447 Einwendungen

- (1) Dem aus dem Ladeschein Berechtigten kann der Frachtführer nur solche Einwendungen entgegensetzen, die die Gültigkeit der Erklärungen im Ladeschein betreffen oder sich aus dem Inhalt des Ladescheins ergeben oder dem Frachtführer unmittelbar gegenüber dem aus dem Ladeschein Berechtigten zustehen. Eine Vereinbarung, auf die im Ladeschein lediglich verwiesen wird, ist nicht Inhalt des Ladescheins.

- (2) Wird ein ausführender Frachtführer nach § 437 von dem aus dem Ladeschein Berechtigten in Anspruch genommen, kann auch der ausführende Frachtführer die Einwendungen nach Absatz 1 geltend machen.

§ 448 Traditionswirkung des Ladescheins

Die Begebung des Ladescheins an den darin benannten Empfänger hat, sofern der Frachtführer das Gut im Besitz hat, für den Erwerb von Rechten an dem Gut dieselben Wirkungen wie die Übergabe des Gutes. Gleiches gilt für die Übertragung des Ladescheins an Dritte.

§ 449 Abweichende Vereinbarungen über die Haftung

- (1) Soweit der Frachtvertrag nicht die Beförderung von Briefen oder briefähnlichen Sendungen zum Gegenstand hat, kann von den Haftungsvorschriften in § 413 Absatz 2, den §§ 414, 418 Absatz 6, § 422 Absatz 3, den §§ 425 bis 438, 445 Absatz 3 und § 446 Absatz 2 nur durch Vereinbarung abgewichen werden, die im Einzelnen ausgehandelt wird, auch wenn sie für eine Mehrzahl von gleichartigen Verträgen zwischen denselben Vertragsparteien getroffen wird. Der Frachtführer kann sich jedoch auf eine Bestimmung im Ladeschein, die von den in Satz 1 genannten Vorschriften zu Lasten des aus dem Ladeschein Berechtigten abweicht, nicht gegenüber einem im Ladeschein benannten Empfänger, an den der Ladeschein begeben wurde, sowie gegenüber einem Dritten, dem der Ladeschein übertragen wurde, berufen.
- (2) Abweichend von Absatz 1 kann die vom Frachtführer zu leistende Entschädigung wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes auch durch vorformulierte Vertragsbedingungen auf einen anderen als den in § 431 Absatz 1 und 2 vorgesehenen Betrag begrenzt werden, wenn dieser Betrag
 1. zwischen 2 und 40 Rechnungseinheiten liegt und der Verwender der vorformulierten Vertragsbedingungen seinen Vertragspartner in geeigneter Weise darauf hinweist, dass diese einen anderen als den gesetzlich vorgesehenen Betrag vorsehen, oder
 2. für den Verwender der vorformulierten Vertragsbedingungen ungünstiger ist als der in § 431 Absatz 1 und 2 vorgesehene Betrag.Ferner kann abweichend von Absatz 1 durch vorformulierte Vertragsbedingungen die vom Absender nach § 414 zu leistende Entschädigung der Höhe nach beschränkt werden.
- (3) Ist der Absender ein Verbraucher, so kann in keinem Fall zu seinem Nachteil von den in Absatz 1 Satz 1 genannten Vorschriften abgewichen

werden, es sei denn, der Frachtvertrag hat die Beförderung von Briefen oder briefähnlichen Sendungen zum Gegenstand.

- (4) Unterliegt der Frachtvertrag ausländischem Recht, so sind die Absätze 1 bis 3 gleichwohl anzuwenden, wenn nach dem Vertrag sowohl der Ort der Übernahme als auch der Ort der Ablieferung des Gutes im Inland liegen.

§ 450 Anwendung von Seefrachtrecht

Hat der Frachtvertrag die Beförderung des Gutes ohne Umladung sowohl auf Binnen- als auch auf Seegewässern zum Gegenstand, so ist auf den Vertrag Seefrachtrecht anzuwenden, wenn

1. ein Konnossement ausgestellt ist oder
2. die auf Seegewässern zurückzulegende Strecke die größere ist.

Zweiter Unterabschnitt

Beförderung von Umzugsgut

§ 451 Umzugsvertrag

Hat der Frachtvertrag die Beförderung von Umzugsgut zum Gegenstand, so sind auf den Vertrag die Vorschriften des Ersten Unterabschnitts anzuwenden, soweit die folgenden besonderen Vorschriften oder anzuwendende internationale Übereinkommen nichts anderes bestimmen.

§ 451a Pflichten des Frachtführers

- (1) Die Pflichten des Frachtführers umfassen auch das Ab- und Aufbauen der Möbel sowie das Ver- und Entladendes Umzugsgutes.
- (2) Ist der Absender ein Verbraucher, so zählt zu den Pflichten des Frachtführers ferner die Ausführung sonstiger auf den Umzug bezogener Leistungen wie die Verpackung und Kennzeichnung des Umzugsgutes.

§ 451b Frachtbrief. Gefährliches Gut. Begleitpapiere. Mitteilungs- und Auskunftspflichten

- (1) Abweichend von § 408 ist der Absender nicht verpflichtet, einen Frachtbrief auszustellen.
- (2) Zählt zu dem Umzugsgut gefährliches Gut und ist der Absender ein Verbraucher, so ist er abweichend von § 410 lediglich verpflichtet, den Frachtführer über die von dem Gut ausgehende Gefahr allgemein zu unterrichten; die Unterrichtung bedarf keiner Form. Der Frachtführer hat den Absender über dessen Pflicht nach Satz 1 zu unterrichten.

- (3) Der Frachtführer hat den Absender, wenn dieser ein Verbraucher ist, über die zu beachtenden Zoll- und sonstigen Verwaltungsvorschriften zu unterrichten. Er ist jedoch nicht verpflichtet zu prüfen, ob vom Absender zur Verfügung gestellte Urkunden und erteilte Auskünfte richtig und vollständig sind.

§ 451c (weggefallen)

§ 451d Besondere Haftungsausschlußgründe

- (1) Abweichend von § 427 ist der Frachtführer von seiner Haftung befreit, soweit der Verlust oder die Beschädigung auf eine der folgenden Gefahren zurückzuführen ist:
1. Beförderung von Edelmetallen, Juwelen, Edelsteinen, Geld, Briefmarken, Münzen, Wertpapieren oder Urkunden;
 2. ungenügende Verpackung oder Kennzeichnung durch den Absender;
 3. Behandeln, Verladen oder Entladen des Gutes durch den Absender;
 4. Beförderung von nicht vom Frachtführer verpacktem Gut in Behältern;
 5. Verladen oder Entladen von Gut, dessen Größe oder Gewicht den Raumverhältnissen an der Ladestelle oder Entladestelle nicht entspricht, sofern der Frachtführer den Absender auf die Gefahr einer Beschädigung vorher hingewiesen und der Absender auf der Durchführung der Leistung bestanden hat;
 6. Beförderung lebender Tiere oder von Pflanzen;
 7. natürliche oder mangelhafte Beschaffenheit des Gutes, der zufolge es besonders leicht Schäden, insbesondere durch Bruch, Funktionsstörungen, Rost, inneren Verderb oder Auslaufen, erleidet.
- (2) Ist ein Schaden eingetreten, der nach den Umständen des Falles aus einer der in Absatz 1 bezeichneten Gefahren entstehen konnte, so wird vermutet, daß der Schaden aus dieser Gefahr entstanden ist.
- (3) Der Frachtführer kann sich auf Absatz 1 nur berufen, wenn er alle ihm nach den Umständen obliegenden Maßnahmen getroffen und besondere Weisungen beachtet hat.

§ 451e Haftungshöchstbetrag

Abweichend von § 431 Abs. 1 und 2 ist die Haftung des Frachtführers wegen Verlust oder Beschädigung auf einen Betrag von 620 Euro je Kubikmeter Laderaum, der zur Erfüllung des Vertrages benötigt wird, beschränkt.

§ 451f Schadensanzeige

Abweichend von § 438 Abs. 1 und 2 erlöschen Ansprüche wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes,

1. wenn der Verlust oder die Beschädigung des Gutes äußerlich erkennbar war und dem Frachtführer nicht spätestens am Tag nach der Ablieferung angezeigt worden ist,
2. wenn der Verlust oder die Beschädigung äußerlich nicht erkennbar war und dem Frachtführer nicht innerhalb von vierzehn Tagen nach Ablieferung angezeigt worden ist.

§ 451g Wegfall der Haftungsbefreiungen und -begrenzungen

Ist der Absender ein Verbraucher, so kann sich der Frachtführer oder eine in § 428 genannte Person

1. auf die in den §§ 451d und 451e sowie in dem Ersten Unterabschnitt vorgesehenen Haftungsbefreiungen und Haftungsbegrenzungen nicht berufen, soweit der Frachtführer es unterläßt, den Absender bei Abschluß des Vertrages über die Haftungsbestimmungen zu unterrichten und auf die Möglichkeiten hinzuweisen, eine weitergehende Haftung zu vereinbaren oder das Gut zu versichern,
2. auf § 451f in Verbindung mit § 438 nicht berufen, soweit der Frachtführer es unterläßt, den Empfänger spätestens bei der Ablieferung des Gutes über die Form und Frist der Schadensanzeige sowie die Rechtsfolgen bei Unterlassen der Schadensanzeige zu unterrichten.

Die Unterrichtung nach Satz 1 Nr. 1 muß in drucktechnisch deutlicher Gestaltung besonders hervorgehoben sein.

§ 451h Abweichende Vereinbarungen

- (1) Ist der Absender ein Verbraucher, so kann von den die Haftung des Frachtführers und des Absenders regelnden Vorschriften dieses Unterabschnitts sowie den danach auf den Umzugsvertrag anzuwendenden Vorschriften des Ersten Unterabschnitts nicht zum Nachteil des Absenders abgewichen werden.
- (2) In allen anderen als den in Absatz 1 genannten Fällen kann von den darin genannten Vorschriften nur durch Vereinbarung abgewichen werden, die im einzelnen ausgehandelt ist, auch wenn sie für eine Mehrzahl von gleichartigen Verträgen zwischen denselben Vertragsparteien getroffen ist. Die vom Frachtführer zu leistende Entschädigung wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes kann jedoch auch durch vorformulierte Vertragsbedingungen auf einen anderen als den in § 451e vorgesehenen Betrag begrenzt werden, wenn der Verwender der vorformulierten Ver-

tragsbedingungen seinen Vertragspartner in geeigneter Weise darauf hinweist, dass diese einen anderen als den gesetzlich vorgesehenen Betrag vorsehen. Ferner kann durch vorformulierte Vertragsbedingungen die vom Absender nach § 414 zu leistende Entschädigung der Höhe nach beschränkt werden.

- (3) Unterliegt der Umzugsvertrag ausländischem Recht, so sind die Absätze 1 und 2 gleichwohl anzuwenden, wenn nach dem Vertrag der Ort der Übernahme und der Ort der Ablieferung des Gutes im Inland liegen.

Dritter Unterabschnitt

Beförderung mit verschiedenartigen Beförderungsmitteln

§ 452 Frachtvertrag über eine Beförderung mit verschiedenartigen Beförderungsmitteln

Wird die Beförderung des Gutes auf Grund eines einheitlichen Frachtvertrags mit verschiedenartigen Beförderungsmitteln durchgeführt und wären, wenn über jeden Teil der Beförderung mit jeweils einem Beförderungsmittel (Teilstrecke) zwischen den Vertragsparteien ein gesonderter Vertrag abgeschlossen worden wäre, mindestens zwei dieser Verträge verschiedenen Rechtsvorschriften unterworfen, so sind auf den Vertrag die Vorschriften des Ersten Unterabschnitts anzuwenden, soweit die folgenden besonderen Vorschriften oder anzuwendende internationale Übereinkommen nichts anderes bestimmen. Dies gilt auch dann, wenn ein Teil der Beförderung über See durchgeführt wird.

§ 452a Bekannter Schadensort

Steht fest, daß der Verlust, die Beschädigung oder das Ereignis, das zu einer Überschreitung der Lieferfrist geführt hat, auf einer bestimmten Teilstrecke eingetreten ist, so bestimmt sich die Haftung des Frachtführers abweichend von den Vorschriften des Ersten Unterabschnitts nach den Rechtsvorschriften, die auf einen Vertrag über eine Beförderung auf dieser Teilstrecke anzuwenden wären. Der Beweis dafür, daß der Verlust, die Beschädigung oder das zu einer Überschreitung der Lieferfrist führende Ereignis auf einer bestimmten Teilstrecke eingetreten ist, obliegt demjenigen, der dies behauptet.

§ 452b Schadensanzeige. Verjährung

- (1) § 438 ist unabhängig davon anzuwenden, ob der Schadensort unbekannt ist, bekannt ist oder später bekanntwird. Die für die Schadensanzeige vorgeschriebene Form und Frist ist auch gewahrt, wenn die Vorschriften eingehalten werden, die auf einen Vertrag über eine Beförderung auf der letzten Teilstrecke anzuwenden wären.

- (2) Für den Beginn der Verjährung des Anspruchs wegen Verlust, Beschädigung oder Überschreitung der Lieferfrist ist, wenn auf den Ablieferungszeitpunkt abzustellen ist, der Zeitpunkt der Ablieferung an den Empfänger maßgebend. Der Anspruch verjährt auch bei bekanntem Schadensort frühestens nach Maßgabe des § 439.

§ 452c Umzugsvertrag über eine Beförderung mit verschiedenartigen Beförderungsmitteln

Hat der Frachtvertrag die Beförderung von Umzugsgut mit verschiedenartigen Beförderungsmitteln zum Gegenstand, so sind auf den Vertrag die Vorschriften des Zweiten Unterabschnitts anzuwenden. § 452a ist nur anzuwenden, soweit für die Teilstrecke, auf der der Schaden eingetreten ist, Bestimmungen eines für die Bundesrepublik Deutschland verbindlichen internationalen Übereinkommens gelten.

§ 452d Abweichende Vereinbarungen

- (1) Von der Regelung des § 452b Abs. 2 Satz 1 kann nur durch Vereinbarung abgewichen werden, die im einzelnen ausgehandelt ist, auch wenn diese für eine Mehrzahl von gleichartigen Verträgen zwischen denselben Vertragsparteien getroffen ist. Von den übrigen Regelungen dieses Unterabschnitts kann nur insoweit durch vertragliche Vereinbarung abgewichen werden, als die darin in Bezug genommenen Vorschriften abweichende Vereinbarungen zulassen.
- (2) Abweichend von Absatz 1 kann jedoch auch durch vorformulierte Vertragsbedingungen vereinbart werden, daß sich die Haftung bei bekanntem Schadensort (§ 452a)
 1. unabhängig davon, auf welcher Teilstrecke der Schaden eintreten wird, oder
 2. für den Fall des Schadenseintritts auf einer in der Vereinbarung genannten Teilstreckenach den Vorschriften des Ersten Unterabschnitts bestimmt.
- (3) Vereinbarungen, die die Anwendung der für eine Teilstrecke zwingend geltenden Bestimmungen eines für die Bundesrepublik Deutschland verbindlichen internationalen Übereinkommens ausschließen, sind unwirksam.

Fünfter Abschnitt

Speditionsgeschäft

§ 453 Speditionsvertrag

- (1) Durch den Speditionsvertrag wird der Spediteur verpflichtet, die Versendung des Gutes zu besorgen.
- (2) Der Versender wird verpflichtet, die vereinbarte Vergütung zu zahlen.
- (3) Die Vorschriften dieses Abschnitts gelten nur, wenn die Besorgung der Versendung zum Betrieb eines gewerblichen Unternehmens gehört. Erfordert das Unternehmen nach Art oder Umfang einen in kaufmännischer Weise eingerichteten Geschäftsbetrieb nicht und ist die Firma des Unternehmens auch nicht nach § 2 in das Handelsregister eingetragen, so sind in Ansehung des Speditionsgeschäfts auch insoweit die Vorschriften des Ersten Abschnitts des Vierten Buches ergänzend anzuwenden; dies gilt jedoch nicht für die §§ 348 bis 350.

§ 454 Besorgung der Versendung

- (1) Die Pflicht, die Versendung zu besorgen, umfaßt die Organisation der Beförderung, insbesondere
 1. die Bestimmung des Beförderungsmittels und des Beförderungsweges,
 2. die Auswahl ausführender Unternehmer, den Abschluß der für die Versendung erforderlichen Fracht-, Lager- und Speditionsverträge sowie die Erteilung von Informationen und Weisungen an die ausführenden Unternehmer und
 3. die Sicherung von Schadensersatzansprüchen des Versenders.
- (2) Zu den Pflichten des Spediteurs zählt ferner die Ausführung sonstiger vereinbarter auf die Beförderung bezogener Leistungen wie die Versicherung und Verpackung des Gutes, seine Kennzeichnung und die Zollbehandlung. Der Spediteur schuldet jedoch nur den Abschluß der zur Erbringung dieser Leistungen erforderlichen Verträge, wenn sich dies aus der Vereinbarung ergibt.
- (3) Der Spediteur schließt die erforderlichen Verträge im eigenen Namen oder, sofern er hierzu bevollmächtigt ist, im Namen des Versenders ab.
- (4) Der Spediteur hat bei Erfüllung seiner Pflichten das Interesse des Versenders wahrzunehmen und dessen Weisungen zu befolgen.

§ 455 Behandlung des Gutes. Begleitpapiere. Mitteilungs- und Auskunftspflichten

- (1) Der Versender ist verpflichtet, das Gut, soweit erforderlich, zu verpacken und zu kennzeichnen und Urkunden zur Verfügung zu stellen sowie alle Auskünfte zu erteilen, deren der Spediteur zur Erfüllung seiner Pflichten bedarf. Soll gefährliches Gut versendet werden, so hat der Versender dem Spediteur rechtzeitig in Textform die genaue Art der Gefahr und, soweit erforderlich, zu ergreifende Vorsichtsmaßnahmen mitzuteilen.
- (2) Der Versender hat, auch wenn ihn kein Verschulden trifft, dem Spediteur Schäden und Aufwendungen zu ersetzen, die verursacht werden durch
 1. ungenügende Verpackung oder Kennzeichnung,
 2. Unterlassen der Mitteilung über die Gefährlichkeit des Gutes oder
 3. Fehlen, Unvollständigkeit oder Unrichtigkeit der Urkunden oder Auskünfte, die für eine amtliche Behandlung des Gutes erforderlich sind.

§ 414 Absatz 2 ist entsprechend anzuwenden.

- (3) Ist der Versender ein Verbraucher, so hat er dem Spediteur Schäden und Aufwendungen nach Absatz 2 nur zu ersetzen, soweit ihn ein Verschulden trifft.

§ 456 Fälligkeit der Vergütung

Die Vergütung ist zu zahlen, wenn das Gut dem Frachtführer oder Verfrachter übergeben worden ist.

§ 457 Forderungen des Versenders

Der Versender kann Forderungen aus einem Vertrag, den der Spediteur für Rechnung des Versenders im eigenen Namen abgeschlossen hat, erst nach der Abtretung geltend machen. Solche Forderungen sowie das in Erfüllung solcher Forderungen Erlangte gelten jedoch im Verhältnis zu den Gläubigern des Speditors als auf den Versender übertragen.

§ 458 Selbsteintritt

Der Spediteur ist befugt, die Beförderung des Gutes durch Selbsteintritt auszuführen. Macht er von dieser Befugnis Gebrauch, so hat er hinsichtlich der Beförderung die Rechte und Pflichten eines Frachtführers oder Verfrachters. In diesem Fall kann er neben der Vergütung für seine Tätigkeit als Spediteur die gewöhnliche Fracht verlangen.

§ 459 Spedition zu festen Kosten

Soweit als Vergütung ein bestimmter Betrag vereinbart ist, der Kosten für die Beförderung einschließt, hat der Spediteur hinsichtlich der Beförderung die Rechte und Pflichten eines Frachtführers oder Verfrachters. In diesem Fall hat er Anspruch auf Ersatz seiner Aufwendungen nur, soweit dies üblich ist.

§ 460 Sammelladung

- (1) Der Spediteur ist befugt, die Versendung des Gutes zusammen mit Gut eines anderen Versenders auf Grundeines für seine Rechnung über eine Sammelladung geschlossenen Frachtvertrages zu bewirken.
- (2) Macht der Spediteur von dieser Befugnis Gebrauch, so hat er hinsichtlich der Beförderung in Sammelladung die Rechte und Pflichten eines Frachtführers oder Verfrachters. In diesem Fall kann der Spediteur eine den Umständen nach angemessene Vergütung verlangen, höchstens aber die für die Beförderung des einzelnen Gutes gewöhnliche Fracht.

§ 461 Haftung des Spediteurs

- (1) Der Spediteur haftet für den Schaden, der durch Verlust oder Beschädigung des in seiner Obhut befindlichen Gutes entsteht. Die §§ 426, 427, 429, 430, 431 Abs. 1, 2 und 4, die §§ 432, 434 bis 436 sind entsprechend anzuwenden.
- (2) Für Schaden, der nicht durch Verlust oder Beschädigung des in der Obhut des Spediteurs befindlichen Gutes entstanden ist, haftet der Spediteur, wenn er eine ihm nach § 454 obliegende Pflicht verletzt. Von dieser Haftung ist er befreit, wenn der Schaden durch die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns nicht abgewendet werden konnte.
- (3) Hat bei der Entstehung des Schadens ein Verhalten des Versenders oder ein besonderer Mangel des Gutes mitgewirkt, so hängen die Verpflichtung zum Ersatz sowie der Umfang des zu leistenden Ersatzes davon ab, inwieweit diese Umstände zu dem Schaden beigetragen haben.

§ 462 Haftung für andere

Der Spediteur hat Handlungen und Unterlassungen seiner Leute in gleichem Umfang zu vertreten wie eigene

Handlungen und Unterlassungen, wenn die Leute in Ausübung ihrer Verrichtungen handeln. Gleiches gilt für Handlungen und Unterlassungen anderer Personen, deren er sich bei Erfüllung seiner Pflicht, die Versendung zu besorgen, bedient.

§ 463 Verjährung

Auf die Verjährung der Ansprüche aus einer Leistung, die den Vorschriften dieses Abschnitts unterliegt, ist § 439 entsprechend anzuwenden.

§ 464 Pfandrecht des Spediteurs

Der Spediteur hat für alle Forderungen aus dem Speditionsvertrag ein Pfandrecht an dem ihm zur Versendung übergebenen Gut des Versenders oder eines Dritten, der der Versendung des Gutes zugestimmt hat. An dem Gut des Versenders hat der Spediteur auch ein Pfandrecht für alle unbestrittenen Forderungen aus anderen mit dem Versender abgeschlossenen Speditions-, Fracht-, Seefracht- und Lagerverträgen. § 440 Absatz 1 Satz 3 und Absatz 2 bis 4 ist entsprechend anzuwenden.

§ 465 Nachfolgender Spediteur

- (1) Wirkt an einer Beförderung neben dem Frachtführer auch ein Spediteur mit und hat dieser die Ablieferung zu bewirken, so ist auf den Spediteur § 441 Absatz 1 entsprechend anzuwenden.
- (2) Wird ein vorhergehender Frachtführer oder Spediteur von einem nachfolgenden Spediteur befriedigt, so gehen Forderung und Pfandrecht des ersteren auf den letzteren über.

§ 466 Abweichende Vereinbarungen über die Haftung

- (1) Soweit der Speditionsvertrag nicht die Versendung von Briefen oder briefähnlichen Sendungen zum Gegenstand hat, kann von den Haftungs Vorschriften in § 455 Absatz 2 und 3, § 461 Absatz 1 sowie in den §§ 462 und 463 nur durch Vereinbarung abgewichen werden, die im Einzelnen ausgehandelt wird, auch wenn sie für eine Mehrzahl von gleichartigen Verträgen zwischen denselben Vertragsparteien getroffen wird.
- (2) Abweichend von Absatz 1 kann die vom Spediteur zu leistende Entschädigung wegen Verlust oder Beschädigung des Gutes auch durch vorformulierte Vertragsbedingungen auf einen anderen als den in § 431 Absatz 1 und 2 vorgesehenen Betrag begrenzt werden, wenn dieser Betrag
 1. zwischen 2 und 40 Rechnungseinheiten liegt und der Verwender der vorformulierten Vertragsbedingungen seinen Vertragspartner in geeigneter Weise darauf hinweist, dass diese einen anderen als den gesetzlich vorgesehenen Betrag vorsehen, oder
 2. für den Verwender der vorformulierten Vertragsbedingungen ungünstiger ist als der in § 431 Absatz 1 und 2 vorgesehene Betrag.

Ferner kann durch vorformulierte Vertragsbedingungen die vom Versender nach § 455 Absatz 2 oder 3 zu leistende Entschädigung der Höhe nach beschränkt werden.

- (3) Von § 458 Satz 2, § 459 Satz 1 und § 460 Absatz 2 Satz 1 kann nur insoweit durch vertragliche Vereinbarung abgewichen werden, als die darin in Bezug genommenen Vorschriften abweichende Vereinbarungen zulassen.
- (4) Ist der Versender ein Verbraucher, so kann in keinem Fall zu seinem Nachteil von den in Absatz 1 genannten Vorschriften abgewichen werden, es sei denn, der Speditionsvertrag hat die Beförderung von Briefen oder briefähnlichen Sendungen zum Gegenstand.
- (5) Unterliegt der Speditionsvertrag ausländischem Recht, so sind die Absätze 1 bis 4 gleichwohl anzuwenden, wenn nach dem Vertrag sowohl der Ort der Übernahme als auch der Ort der Ablieferung des Gutes im Inland liegen.

Sechster Abschnitt Lagergeschäft

§ 467 Lagervertrag

- (1) Durch den Lagervertrag wird der Lagerhalter verpflichtet, das Gut zu lagern und aufzubewahren.
- (2) Der Einlagerer wird verpflichtet, die vereinbarte Vergütung zu zahlen.
- (3) Die Vorschriften dieses Abschnitts gelten nur, wenn die Lagerung und Aufbewahrung zum Betrieb eines gewerblichen Unternehmens gehören. Erfordert das Unternehmen nach Art oder Umfang einen in kaufmännischer Weise eingerichteten Geschäftsbetrieb nicht und ist die Firma des Unternehmens auch nicht nach § 2 in das Handelsregister eingetragen, so sind in Ansehung des Lagergeschäfts auch insoweit die Vorschriften des Ersten Abschnitts des Vierten Buches ergänzend anzuwenden; dies gilt jedoch nicht für die §§ 348 bis 350.

§ 468 Behandlung des Gutes. Begleitpapiere. Mitteilungs- und Auskunftspflichten

- (1) Der Einlagerer ist verpflichtet, dem Lagerhalter, wenn gefährliches Gut eingelagert werden soll, rechtzeitig in Textform die genaue Art der Gefahr und, soweit erforderlich, zu ergreifende Vorsichtsmaßnahmen mitzuteilen. Er hat ferner das Gut, soweit erforderlich, zu verpacken und zu kennzeichnen und Urkunden zur Verfügung zu stellen sowie alle Auskünfte zu erteilen, die der Lagerhalter zur Erfüllung seiner Pflichten benötigt.

- (2) Ist der Einlagerer ein Verbraucher, so ist abweichend von Absatz 1
1. der Lagerhalter verpflichtet, das Gut, soweit erforderlich, zu verpacken und zu kennzeichnen,
 2. der Einlagerer lediglich verpflichtet, den Lagerhalter über die von dem Gut ausgehende Gefahr allgemein zu unterrichten; die Unterrichtung bedarf keiner Form.

Der Lagerhalter hat in diesem Falle den Einlagerer über dessen Pflicht nach Satz 1 Nr.2 sowie über die von ihm zu beachtenden Verwaltungsvorschriften über eine amtliche Behandlung des Gutes zu unterrichten.

- (3) Der Einlagerer hat, auch wenn ihn kein Verschulden trifft, dem Lagerhalter Schäden und Aufwendungen zu ersetzen, die verursacht werden durch
1. ungenügende Verpackung oder Kennzeichnung,
 2. Unterlassen der Mitteilung über die Gefährlichkeit des Gutes oder
 3. Fehlen, Unvollständigkeit oder Unrichtigkeit der Urkunden oder Auskünfte, die für eine amtliche Behandlung des Gutes erforderlich sind.

§ 414 Absatz 2 ist entsprechend anzuwenden.

- (4) Ist der Einlagerer ein Verbraucher, so hat er dem Lagerhalter Schäden und Aufwendungen nach Absatz 3 nur zu ersetzen, soweit ihn ein Verschulden trifft.

§ 469 Sammelagerung

- (1) Der Lagerhalter ist nur berechtigt, vertretbare Sachen mit anderen Sachen gleicher Art und Güte zu vermischen, wenn die beteiligten Einlagerer ausdrücklich einverstanden sind.
- (2) Ist der Lagerhalter berechtigt, Gut zu vermischen, so steht vom Zeitpunkt der Einlagerung ab den Eigentümern der eingelagerten Sachen Miteigentum nach Bruchteilen zu.
- (3) Der Lagerhalter kann jedem Einlagerer den ihm gebührenden Anteil ausliefern, ohne daß er hierzu der Genehmigung der übrigen Beteiligten bedarf.

§ 470 Empfang des Gutes

Befindet sich Gut, das dem Lagerhalter zugesandt ist, beim Empfang in einem beschädigten oder mangelhaften Zustand, der äußerlich erkennbar ist, so hat der Lagerhalter Schadenersatzansprüche des Einlagerers zu sichern und dem Einlagerer unverzüglich Nachricht zu geben.

§ 471 Erhaltung des Gutes

- (1) Der Lagerhalter hat dem Einlagerer die Besichtigung des Gutes, die Entnahme von Proben und die zur Erhaltung des Gutes notwendigen Handlungen während der Geschäftsstunden zu gestatten. Er ist jedoch berechtigt und im Falle der Sammellagerung auch verpflichtet, die zur Erhaltung des Gutes erforderlichen Arbeiten selbst vorzunehmen.
- (2) Sind nach dem Empfang Veränderungen an dem Gut entstanden oder zu befürchten, die den Verlust oder die Beschädigung des Gutes oder Schäden des Lagerhalters erwarten lassen, so hat der Lagerhalter dies dem Einlagerer oder, wenn ein Lagerschein ausgestellt ist, dem letzten ihm bekannt gewordenen legitimierten Besitzer des Scheins unverzüglich anzuzeigen und dessen Weisungen einzuholen. Kann der Lagerhalter innerhalb angemessener Zeit Weisungen nicht erlangen, so hat er die angemessen erscheinenden Maßnahmen zu ergreifen. Er kann insbesondere das Gut gemäß § 373 verkaufen lassen; macht er von dieser Befugnis Gebrauch, so hat der Lagerhalter, wenn ein Lagerschein ausgestellt ist, die in § 373 Abs. 3 vorgesehene Androhung des Verkaufs sowie die in Absatz 5 derselben Vorschriften vorgesehenen Benachrichtigungen an den letzten ihm bekannt gewordenen legitimierten Besitzer des Lagerscheins zu richten.

§ 472 Versicherung. Einlagerung bei einem Dritten

- (1) Der Lagerhalter ist verpflichtet, das Gut auf Verlangen des Einlagerers zu versichern. Ist der Einlagerer ein Verbraucher, so hat ihn der Lagerhalter auf die Möglichkeit hinzuweisen, das Gut zu versichern.
- (2) Der Lagerhalter ist nur berechtigt, das Gut bei einem Dritten einzulagern, wenn der Einlagerer ihm dies ausdrücklich gestattet hat.

§ 473 Dauer der Lagerung

- (1) Der Einlagerer kann das Gut jederzeit herausverlangen. Ist der Lagervertrag auf unbestimmte Zeit geschlossen, so kann er den Vertrag jedoch nur unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen, es sei denn, es liegt ein wichtiger Grund vor, der zur Kündigung des Vertrags ohne Einhaltung der Kündigungsfrist berechtigt.
- (2) Der Lagerhalter kann die Rücknahme des Gutes nach Ablauf der vereinbarten Lagerzeit oder bei Einlagerung auf unbestimmte Zeit nach Kündigung des Vertrags unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von einem Monat verlangen. Liegt ein wichtiger Grund vor, so kann der Lagerhalter auch vor Ablauf der Lagerzeit und ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist die Rücknahme des Gutes verlangen.

- (3) Ist ein Lagerschein ausgestellt, so sind die Kündigung und das Rücknahmeverlangen an den letzten dem Lagerhalter bekannt gewordenen legitimierten Besitzer des Lagerscheins zu richten.

§ 474 Aufwendungsersatz

Der Lagerhalter hat Anspruch auf Ersatz seiner für das Gut gemachten Aufwendungen, soweit er sie den Umständen nach für erforderlich halten durfte.

§ 475 Haftung für Verlust oder Beschädigung

Der Lagerhalter haftet für den Schaden, der durch Verlust oder Beschädigung des Gutes in der Zeit von der Übernahme zur Lagerung bis zur Auslieferung entsteht, es sei denn, daß der Schaden durch die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns nicht abgewendet werden konnte. Dies gilt auch dann, wenn der Lagerhalter gemäß § 472 Abs. 2 das Gut bei einem Dritten einlagert.

§ 475a Verjährung

Auf die Verjährung von Ansprüchen aus einer Lagerung, die den Vorschriften dieses Abschnitts unterliegt, findet § 439 entsprechende Anwendung. Im Falle des gänzlichen Verlusts beginnt die Verjährung mit Ablauf des Tages, an dem der Lagerhalter dem Einlagerer oder, wenn ein Lagerschein ausgestellt ist, dem letzten ihm bekannt gewordenen legitimierten Besitzer des Lagerscheins den Verlust anzeigt.

§ 475b Pfandrecht des Lagerhalters

- (1) Der Lagerhalter hat für alle Forderungen aus dem Lagervertrag ein Pfandrecht an dem ihm zur Lagerung übergebenen Gut des Einlagerers oder eines Dritten, der der Lagerung zugestimmt hat. An dem Gut des Einlagerers hat der Lagerhalter auch ein Pfandrecht für alle unbestrittenen Forderungen aus anderen mit dem Einlagerer abgeschlossenen Lager-, Fracht-, Seefracht- und Speditionsverträgen. Das Pfandrecht erstreckt sich auch auf die Forderung aus einer Versicherung sowie auf die Begleitpapiere.
- (2) Ist ein Orderlagerschein durch Indossament übertragen worden, so besteht das Pfandrecht dem legitimierten Besitzer des Lagerscheins gegenüber nur wegen der Vergütungen und Aufwendungen, die aus dem Lagerschein ersichtlich sind oder ihm bei Erwerb des Lagerscheins bekannt oder infolge grober Fahrlässigkeit unbekannt waren.
- (3) Das Pfandrecht besteht, solange der Lagerhalter das Gut in seinem Besitz hat, insbesondere solange er mittels Konnossements, Ladescheins oder Lagerscheins darüber verfügen kann.

§ 475c Lagerschein. Verordnungsermächtigung

- (1) Über die Verpflichtung zur Auslieferung des Gutes kann von dem Lagerhalter, nachdem er das Gut erhalten hat, ein Lagerschein ausgestellt werden, der die folgenden Angaben enthalten soll:
 1. Ort und Tag der Ausstellung des Lagerscheins;
 2. Name und Anschrift des Einlagerers;
 3. Name und Anschrift des Lagerhalters;
 4. Ort und Tag der Einlagerung;
 5. die übliche Bezeichnung der Art des Gutes und die Art der Verpackung, bei gefährlichen Gütern ihre nach den Gefahrgutvorschriften vorgesehene, sonst ihre allgemein anerkannte Bezeichnung;
 6. Anzahl, Zeichen und Nummern der Packstücke;
 7. Rohgewicht oder die anders angegebene Menge des Gutes;
 8. im Falle der Sammelagerung einen Vermerk hierüber.
- (2) In den Lagerschein können weitere Angaben eingetragen werden, die der Lagerhalter für zweckmäßig hält.
- (3) Der Lagerschein ist vom Lagerhalter zu unterzeichnen. Eine Nachbildung der eigenhändigen Unterschrift durch Druck oder Stempel genügt.
- (4) Dem Lagerschein gleichgestellt ist eine elektronische Aufzeichnung, die dieselben Funktionen erfüllt wieder Lagerschein, sofern sichergestellt ist, dass die Authentizität und die Integrität der Aufzeichnung gewahrt bleiben (elektronischer Lagerschein). Das Bundesministerium der Justiz wird ermächtigt, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium des Innern und für Heimat durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, die Einzelheiten der Ausstellung, Vorlage, Rückgabe und Übertragung eines elektronischen Lagerscheins sowie die Einzelheiten des Verfahrens über nachträgliche Eintragungen in einen elektronischen Lagerschein zu regeln.

§ 475d Wirkung des Lagerscheins. Legitimation

- (1) Der Lagerschein begründet die Vermutung, dass das Gut und seine Verpackung in Bezug auf den äußerlich erkennbaren Zustand sowie auf Anzahl, Zeichen und Nummern der Packstücke wie im Lagerschein beschrieben übernommen worden sind. Ist das Rohgewicht oder die anders angegebene Menge des Gutes oder der Inhalt vom Lagerhalter überprüft und das Ergebnis der Überprüfung in den Lagerschein eingetragen worden, so begründet dieser auch die Vermutung, dass Gewicht, Menge oder Inhalt mit den Angaben im Lagerschein übereinstimmt.

- (2) Wird der Lagerschein an eine Person begeben, die darin als zum Empfang des Gutes berechtigt benannt ist, kann der Lagerhalter ihr gegenüber die Vermutung nach Absatz 1 nicht widerlegen, es sei denn, der Person war im Zeitpunkt der Begebung des Lagerscheins bekannt oder infolge grober Fahrlässigkeit unbekannt, dass die Angaben im Lagerschein unrichtig sind. Gleiches gilt gegenüber einem Dritten, dem der Lagerschein übertragen wird.
- (3) Die im Lagerschein verbrieften lagervertraglichen Ansprüche können nur von dem aus dem Lagerschein Berechtigten geltend gemacht werden. Zugunsten des legitimierten Besitzers des Lagerscheins wird vermutet, dass er der aus dem Lagerschein Berechtigte ist. Legitimierter Besitzer des Lagerscheins ist, wer einen Lagerschein besitzt, der
 1. auf den Inhaber lautet,
 2. an Order lautet und den Besitzer als denjenigen, der zum Empfang des Gutes berechtigt ist, benennt oder durch eine ununterbrochene Reihe von Indossamenten ausweist oder
 3. auf den Namen des Besitzers lautet.

§ 475e Auslieferung gegen Rückgabe des Lagerscheins

- (1) Der legitimierte Besitzer des Lagerscheins ist berechtigt, vom Lagerhalter die Auslieferung des Gutes zu verlangen.
- (2) Ist ein Lagerschein ausgestellt, so ist der Lagerhalter zur Auslieferung des Gutes nur gegen Rückgabe des Lagerscheins, auf dem die Auslieferung bescheinigt ist, verpflichtet. Der Lagerhalter ist nicht verpflichtet, die Echtheit der Indossamente zu prüfen. Er darf das Gut jedoch nicht dem legitimierten Besitzer des Lagerscheins ausliefern, wenn ihm bekannt oder infolge grober Fahrlässigkeit unbekannt ist, dass der legitimierte Besitzer des Lagerscheins nicht der aus dem Lagerschein Berechtigte ist.
- (3) Die Auslieferung eines Teils des Gutes erfolgt gegen Abschreibung auf dem Lagerschein. Der Abschreibungsvermerk ist vom Lagerhalter zu unterschreiben.
- (4) Der Lagerhalter haftet dem aus dem Lagerschein Berechtigten für den Schaden, der daraus entsteht, daß er das Gut ausgeliefert hat, ohne sich den Lagerschein zurückgeben zu lassen oder ohne einen Abschreibungsvermerk einzutragen.

§ 475f Einwendungen

Dem aus dem Lagerschein Berechtigten kann der Lagerhalter nur solche Einwendungen entgegensetzen, die die Gültigkeit der Erklärungen im La-

gerschein betreffen oder sich aus dem Inhalt des Lagerscheins ergeben oder dem Lagerhalter unmittelbar gegenüber dem aus dem Lagerschein Berechtigten zustehen. Eine Vereinbarung, auf die im Lagerschein lediglich verwiesen wird, ist nicht Inhalt des Lagerscheins.

§ 475g Traditionswirkung des Lagerscheins

Die Begebung des Lagerscheins an denjenigen, der darin als der zum Empfang des Gutes Berechtigte benannt ist, hat, sofern der Lagerhalter das Gut im Besitz hat, für den Erwerb von Rechten an dem Gut dieselben Wirkungen wie die Übergabe des Gutes. Gleiches gilt für die Übertragung des Lagerscheins an Dritte.

§ 475h Abweichende Vereinbarungen

Ist der Einlagerer ein Verbraucher, so kann nicht zu dessen Nachteil von den §§ 475a und 475e Absatz 4 abgewichen werden.

II. Auszug aus Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepaxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen (2022/C 355/01)

ANHANG I Gute Hygienepaxis

Die gute Hygienepaxis (Good Hygiene Practice – GHP) stützt sich auf eine Reihe von Präventionsmaßnahmen und Bedingungen, die auf allen Stufen der Lebensmittelkette angewendet werden, um sichere und geeignete Lebensmittel gewährleisten zu können. Sie ist in einem weiteren Sinne zu verstehen und umfasst etwa die gute Herstellungspraxis (Good Manufacturing Practice – GMP), die gute landwirtschaftliche Praxis (Good Agricultural Practices – GAP) usw. Die GHP ist meist nicht spezifisch für eine bestimmte Gefahr ausgelegt, jedoch darauf zugeschnitten, aus der Produktionsumgebung entstehende Gefahren, die die Produktsicherheit beeinträchtigen können, auf einem unterhalb des akzeptablen Maßes liegenden Niveau zu halten oder von einem über dem akzeptablen Maß auf ein unter dem akzeptablen Maß liegendes Niveau zu reduzieren.

Jeder Lebensmittelunternehmer muss eine GHP umsetzen; dies ist eine Grundvoraussetzung für die Sicherstellung eines wirksamen Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit (food safety management systems – FSMS). Zusammen mit anderen Präventivprogrammen (prerequisite programmes – PRPs) des FSMS, wie Vorgaben für die Rückverfolgbarkeit und Rücknahme-/Rückrufsysteme, bildet sie die Basis einer wirksamen Umsetzung der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (Hazard analysis and Critical Control Point – HACCP) und sollte vor Einrichtung HACCP-gestützter Verfahren eingeführt worden sein.

1 RECHTSVORSCHRIFTEN

In Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind allgemeine und spezifische Hygienevorschriften festgelegt, die in dieser Bekanntmachung als GHP beschrieben werden. Insbesondere ist in dieser Bestimmung geregelt:

„(1) Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind und die in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, haben die allgemeinen Hygienevorschriften

gemäß Anhang I Teil A sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

(2) Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die den Arbeitsgängen gemäß Absatz 1 nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.“

Die wichtigsten Bestimmungen über die GHP sind in folgendem Dokument zu finden:

- a) Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang I: Allgemeine Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge. Die Abgrenzung von GHP für diese Stufe gegenüber späteren Stufen der Lebensmittelkette ist aufgrund der Art der Primärproduktion (lebende Tiere, Pflanzen vor der Ernte) und weil Primärproduktion nicht unter vollständig kontrollierten Bedingungen für Betriebsstätten, Ausrüstung, Wasser und unter sonstiger Umweltkontrolle stattfinden kann, erforderlich. Was unter „Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge“ gefasst wird, wird im Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene erläutert ⁽¹⁾.
- b) Die allgemeinen Hygienevorschriften für die Vorgänge im Anschluss an die Primärproduktion auf den nachgelagerten Stufen der Produktionskette sind in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt.

Die spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sind in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt. Einige dieser Vorschriften richten sich an die Primärerzeuger (z. B. die Bestimmungen über Eier, Rohmilch, lebende Muscheln und Fischereierzeugnisse): siehe Abschnitt 3.7 des Leitfadens für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ⁽²⁾. Da sich die GHP je nach Sektor/Lebensmittelkategorie unterscheidet, wird in diesem (allgemeinen) Leitfaden nicht näher auf sie eingegangen.

2 FLEXIBILITÄT BEI DER ANWENDUNG DER GHP

Die GHP gilt für alle Lebensmittelunternehmer. Die Anforderungen in den Anhängen I und II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind relativ allgemein gehalten, da sie von allen (und höchst unterschiedlichen) Sektoren der Lebensmittelproduktion angewandt werden müssen. Daher sehen sie automatisch einen hohen Grad an Flexibilität bei der Umsetzung in die Praxis vor.

Es ist nicht davon auszugehen, dass die in Abschnitt 4 dargelegte GHP vollständig in allen Betrieben anzuwenden ist. Es sollte im Einzelfall beurteilt werden, welche GHP im jeweiligen Betrieb relevant ist und in angemessenem Verhältnis zu Art und Größe des Betriebs umgesetzt werden sollte.

Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 enthalten einige Flexibilitätsbestimmungen, mit denen in erster Linie die Umsetzung der GHP in kleinen Betrieben erleichtert werden soll:

- a) Die GHP gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, die für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gilt, ist allgemeiner gehalten als diejenige für andere Lebensmittelunternehmer nach Anhang II.
- b) In Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind vereinfachte allgemeine und spezifische Anforderungen an Betriebsstätten und Räume für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten, vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie für Verkaufsautomaten festgelegt (Anhang II Kapitel III).
- c) Ausschluss aus dem Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Artikel 1), beispielsweise der direkten Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.
- d) Ausschluss aus dem Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Artikel 1), beispielsweise der direkten Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben.
- e) Ausschluss der meisten Einzelhandelsunternehmen aus dem Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Artikel 1 Absatz 5).
- f) Gemäß Artikel 10 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann die GHP unter folgenden Umständen im Wege nationaler Rechtsvorschriften angepasst werden:
 - i) um die weitere Anwendung traditioneller Methoden zu ermöglichen,
 - ii) um den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmern in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen (z. B. entlegene Gebiete, Bergregionen, kleine Inseln in Randlage),
 - iii) in allen Betrieben, was den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung der Betriebe betrifft.

In der spezifischen GHP unten werden einige Beispiele für eine Flexibilisierung angeführt. Nähere Einzelheiten zur Flexibilisierung können in den folgenden spezifischen Leitfäden eingesehen werden:

- Commission Staff Working Document on the Understanding of certain provisions on Flexibility provided in the Hygiene Package – Guidelines for the competent authorities (Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen zum Verständnis einzelner Bestimmungen über die Flexibilität im Hygienepaket – Leitlinien für die zuständigen Behörden): https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-11/biosafety-hygiene-faq_all_public_en.pdf
- Commission Staff Working Document on the Understanding of certain provisions on Flexibility provided in the Hygiene Package – Frequently Asked Questions – Guidelines for food business operators (Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen zum Verständnis einzelner Bestimmungen über die Flexibilität im Hygienepaket – häufige Fragen – Leitlinien für Lebensmittelunternehmen): https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-11/biosafety-hygiene-faq_all_business_en.pdf

Allgemeine Branchenleitlinien für GHP können gelegentlich von kleinen Unternehmen verwendet werden, um GHP-Anforderungen zu erfüllen oder um die Beschreibung der eigenen betrieblichen GHP zu erleichtern.

Die GHP ist ein Instrument zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit; da diese gesetzlich vorgeschrieben ist, kann Flexibilität somit nur auf die geführten Unterlagen und Aufzeichnungen angewandt werden, nicht aber auf die Zielsetzungen der GHP an sich.

3 BEISPIELE FÜR GHP

Lebensmittelunternehmer sollten ihre GHP-Maßnahmen zur Gewährleistung sicherer Bedingungen für die Lebensmittelproduktion dokumentieren, wobei sie der Größe und der Art des Unternehmens Rechnung zu tragen und die für deren Anwendung verantwortliche(n) Person(en) anzugeben haben.

Die nachstehend angeführten Maßnahmen der GHP sind nicht erschöpfend; grundsätzlich muss jeder Betrieb den rechtlichen Anforderungen genügen, die in Abschnitt 1 dieses Anhangs dargelegt sind. Daher liefern die nachstehenden Maßnahmen der GHP Anschauungsbeispiele dafür, wie die rechtlichen Anforderungen in der Praxis eingehalten werden können. Diese Beispiele beziehen sich schwerpunktmäßig auf lebensmittelherstellende/-verarbeitende Betriebe. Sie können auch als Orientierungshilfe für andere Stufen wie Primärerzeugung, Catering und sonstige Einzelhandelstätigkeiten, einschließlich Lebensmittelvertrieb, dienen, sind aber möglicherweise nicht in jedem Fall relevant.

Die Beispiele unten sind sehr allgemein gehalten. Es liegen zahlreiche sektorspezifische Leitlinien für eine GHP vor (siehe Abschnitt 7 des Hauptteils).

3.1 Infrastruktur (Gebäude, technische Anlagen und Ausrüstung)

- a) Bei der Bewertung des Risikos, das von Lage und Umgebung ausgeht, sollte Folgendes berücksichtigt werden: Nähe potenzieller Kontaminationsquellen, Wasserversorgung, Abwasserbeseitigung, Stromversorgung, Erreichbarkeit für Transportfahrzeuge, klimatische Bedingungen, Möglichkeit von Überschwemmungen usw. Dieselben Kriterien sollten auch in Bezug auf die Primärerzeugung (Felder) berücksichtigt werden.
- b) Bei der Ausgestaltung der Abläufe sollten unreine (hohes Risiko) und reine Bereiche (niedriges Risiko) streng voneinander getrennt gehalten werden (oder sie sollten mit zeitlichem Abstand genutzt und zwischendurch angemessen gereinigt werden); die Räume sollten für einen Produktionsablauf in einer Richtung angeordnet sein, und Kühlkammern und Erhitzungseinrichtungen sollten thermisch isoliert sein.
- c) Rutschfeste Böden sollten aus wasserdichtem, wasserabstoßendem Material errichtet werden und abwaschbar sein sowie keine Spalten aufweisen. Die Wände sollten mindestens bis in angemessene Höhe dieselben Eigenschaften aufweisen. Es wird auch empfohlen, Wände und Böden in hellen Farben zu gestalten, die eine visuelle Beurteilung der Hygiene erleichtern.
- d) Die Türen sollten über glatte, wasserabstoßende Oberflächen verfügen. Es sollten selbstöffnende und -schließende Türen in Erwägung gezogen werden, um Kontamination durch Berührung zu verhüten.
- e) Alle Bereiche sollten hinreichend ausgeleuchtet sein, wobei der angemessenen Beleuchtung des Bereichs für die Lebensmittelzubereitung und des Kontrollbereichs besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden sollte. Die Leuchten sollten leicht zu reinigen und mit Schutzabdeckungen versehen sein, damit eine Kontamination der Lebensmittel beim Zerschlagen von Leuchtmitteln ausgeschlossen ist.
- f) Es sollten eindeutig definierte Lagervorrichtungen für Rohmaterial und Lebensmittelbehälter sowie Verpackungsmaterial bereitstehen. Zusammen in einem Bereich sollten nur Produkte gelagert werden, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen (z. B. Zusatzstoffe); nicht mit ihnen zusammen aufbewahrt werden dürfen giftige Stoffe (z. B. Pestizide).
- g) Die gesonderten Umkleieräume sollten sauber und aufgeräumt sein und möglichst nicht als Speisesaal oder Raucherbereich genutzt werden. Eine

Getrennthaltung von normaler Kleidung, sauberer Arbeitskleidung und gebrauchter Arbeitskleidung sollte möglich sein.

- h) Von den Toilettenräumen aus sollte es nicht direkt in Bereiche gehen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es sollten vorzugsweise mit Fuß-/Armpedal zu betätigende Wasserspülungen verwendet werden, und an gut sichtbarer Stelle sollten Aufforderungen zum Händewaschen angebracht sein, in denen darauf hingewiesen, dass etwaige Schutzkleidung vor der Nutzung der Toilettenräume abzulegen ist.
- i) Die Vorrichtungen zum Händewaschen sollten bequem zwischen Toiletten/Umkleideräumen und dem Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, platziert werden, was den möglichen Bedarf an zusätzlichen Handwaschbecken in Produktionsbereichen in der Nähe der Arbeitsplätze nicht ausschließt. Es sollten Desinfektionsmittel, Seife und Einmalhandtücher bereitstehen. Es sollten nur Räume mit Warmluftgebläse ausgestattet sein, in denen sich keine Lebensmittel befinden; wünschenswert sind berührungsfreie Wasserhähne.
- j) Es sollten Vorrichtungen vorhanden sein, die streunende Tiere daran hindern, einzudringen.
- k) Die Ausrüstungsgegenstände und technischen Anlagen (im Folgenden „Ausrüstung“) und die Anzeige-/Aufzeichnungsgeräte (wie Thermometer) sollten sauber und für den Kontakt mit Lebensmittelerzeugnissen geeignet sein.
- l) Es sollte darauf geachtet werden, in welcher Weise die Nutzung der Ausrüstung zur (Kreuz-)Kontamination von Lebensmitteln führen kann:
 - i) Verhütung einer Kontamination der Ausrüstung durch die Umgebung, z. B. von der Decke heruntertropfendes Kondenswasser;
 - ii) Verhütung einer Kontamination innerhalb der Ausrüstung zur Handhabung von Lebensmitteln, z. B. durch Anhäufung von Lebensmittelmrückständen in Schneidevorrichtungen;
 - iii) Verhütung einer Kontamination durch Rohmaterial: separate Ausrüstung (oder Reinigung und Desinfektion nach dem jeweiligen Gebrauch) für Roherzeugnisse und gekochte Erzeugnisse (Schneidbretter, Messer, Geschirr, Arbeitskleidung, Thermometer usw.).
- m) Es sollten ausreichend Anzeige-/Messgeräte für die Überwachung kritischer Parameter (z. B. der Temperatur) vorhanden sein.

3.2 Reinigung und Desinfektion

- a) Es sollten die Fragen, „was?“, „wann?“, „wie?“ und „von wem?“ gereinigt und desinfiziert wird, beantwortet werden.

- b) Typische Maßnahmen sollten Folgendes umfassen: Entfernen sichtbaren Schmutzes, gefolgt von Reinigen, gefolgt von Abspülen, gefolgt von Desinfizieren und einem erneuten Abspülen.
- c) Die Reinigung sollte in Bereichen mit hohem Risiko begonnen und in Bereichen mit niedrigem Risiko beendet werden. Das Material und die Ausrüstung für die Reinigungsgeräte sollten sich nach Bereichen mit geringem bzw. hohem Risiko unterscheiden, und sie dürfen niemals von einem stark kontaminierten in einen gering kontaminierten Bereich verbracht werden. Besondere Aufmerksamkeit ist der Kontamination desinfizierter Oberflächen durch Spritzer beim Abspülen anderer Oberflächen zu widmen.
- d) Trinkwasser und/oder Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel sollten in der für die Erzielung des gewünschten Reinigungs- und/oder Desinfektionseffekts erforderlichen Menge verwendet werden. Das Wasser sollte eine angemessene Temperatur aufweisen und die Chemikalien sind gemäß den Herstelleranweisungen zu verwenden.
- e) Es sollten technische Angaben zu den Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln in Ihrer Muttersprache vorliegen (z. B. Gebrauchsanweisungen, Wirkstoff, Kontaktdauer, Konzentration und gegebenenfalls Verwendung von Trinkwasser).
- f) Zur Kontrolle der Desinfektion sollten Sichtkontrollen in Bezug auf die Reinigung vorgenommen und Proben untersucht werden.
- g) BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: In einer kleinen Fleischerei können Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge unter Umständen sehr eng an die küchentechnischen Hygienevorschriften angelehnt sein, während in einem großen Schlachthof möglicherweise externe Spezialfirmen hinzugezogen werden müssen.

3.3 Schädlingskontrolle und -bekämpfung: Schwerpunkt auf Präventionsmaßnahmen

- a) Die Außenwände sollten keine Risse oder Spalten aufweisen, die Umgebung sollte ordentlich und frei von Schmutz sein, in dem sich Schädlinge ansiedeln könnten, und die Bereiche sollten für die Reinigung zugänglich sein. Der Zugang von Haus- oder Wildtieren ist zu untersagen/verhindern.
- b) An den Fenstern sollte ein Insektenschutzgitter angebracht werden. Werden elektronische Geräte für die Insektenbekämpfung verwendet, ist das Gerät gemäß seinen technischen Besonderheiten zu verwenden.

Anhang

- c) Die Türen sollten außer beim Ein- und Ausladen geschlossen gehalten werden. Spalten zwischen Türen und Boden sollten schädlingssicher sein.
- d) Nicht genutzte Ausrüstung und Räume sollten sauber gehalten werden.
- e) Eine Wasseransammlung im Innenbereich sollte schnellstmöglich beseitigt werden. Die Bildung von Wasserlachen oder Wasseransammlungen muss verhindert oder vermieden werden.
- f) Es sollte ein Programm zur Schädlingskontrolle und -bekämpfung vorhanden sein:
 - i) Es sind Köder und Fallen (Innen- und Außenbereich) in ausreichender Zahl und an strategischen Stellen in Betracht zu ziehen;
 - ii) das Programm sollte Nagetiere, Kriech-, Lauf- und Fluginsekten umfassen;
 - iii) tote Schädlinge und Insekten sollten in regelmäßigen Abständen beseitigt werden, wobei sicherzustellen ist, dass sie nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen können;
 - iv) bei wiederkehrenden Problemen sollte die Ursache ermittelt werden.
 - v) Die zur Bekämpfung von Schadorganismen verwendeten Chemikalien müssen nach der Verordnung über Biozidprodukte ⁽³⁾ zugelassen sein. Pestizide sollten sicher gelagert und so eingesetzt werden, dass sie unter anderem nicht mit Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Ausrüstung in Berührung kommen können. Fliegenfallen (einschließlich elektrischer Fliegenvernichter) sollten nicht direkt über Bereichen angebracht werden, in denen Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden.
 - vi) Chemische Substanzen (z.B. Biozidprodukte für die Bekämpfung von Nagetieren) sollten nicht für die Überwachung des Auftretens von Schädlingen, sondern ausschließlich für die Schädlingsbekämpfung verwendet werden.
 - vii) BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: Professionelle Schädlingsbekämpfung ist die bevorzugte Lösung, aber in den meisten Fällen nicht zwingend erforderlich, sofern die Mitarbeiter entsprechende Kompetenz nachweisen können. Insbesondere können kleine Betriebe von dieser Flexibilität Gebrauch machen.

3.4 Rohmaterial (Lieferantenwahl, Spezifikationen)

- a) Berücksichtigt werden sollte nicht nur die Versorgung mit Rohmaterial an sich, sondern auch mit Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Verpackungsmaterial und Lebensmittelkontaktmaterialien.

- b) Eine konsequente Versorgungsstrategie, die eine Vereinbarung von Spezifikationen (z. B. in mikrobiologischer Hinsicht) sowie Hygienegarantien und/oder die Forderung nach einem zertifizierten Qualitätsmanagementsystem umfasst, kann im Hinblick auf den Umfang der Ausgestaltung der GHP und des HACCP-Plans des Betriebs selbst berücksichtigt werden. Es wird empfohlen, dass Rohmaterial gekennzeichnet wird, wenn es Allergene enthält (siehe Abschnitt 3.7).
- c) Neben Vereinbarungen mit dem Lieferanten und einem möglichen Audit können folgende Kriterien Aufschluss über die Zuverlässigkeit des Lieferanten geben: gleichbleibende Qualität der gelieferten Waren, Einhaltung der vereinbarten Lieferfrist, Korrektheit der Angaben auf der Sendung, ausreichende Haltbarkeit oder Frische, Verwendung sauberer Transportmittel mit geeigneter Ausstattung, Hygienebewusstsein des Fahrers sowie anderer Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen und diese transportieren, korrekte Temperatur während des Transports, langfristige Zufriedenheit usw. Die meisten der aufgezählten Punkte sollten Gegenstand einer Wareneingangskontrolle sein. Es kann erforderlich sein, die vorherige Beladung eines Transportfahrzeugs in Erfahrung zu bringen, um das geeignete Reinigungsverfahren durchführen zu können und damit die Wahrscheinlichkeit einer Kreuzkontamination, unter anderem durch Allergene, zu verringern.
- d) Die gesetzlichen Anforderungen während des Transports (z. B. die Temperaturbedingungen) sollten überprüft und auch während des Entladens eingehalten werden.
- e) In Bezug auf die Lagerbedingungen im Betrieb selbst sollten alle verfügbaren Anweisungen des Lieferanten beachtet werden sowie das FIFO („first in, first out“) bzw. das FEFO-Prinzip („first expired, first out“), und die Waren sollten nach allen Seiten hin zugänglich sein, damit sie in Augenschein genommen werden können (kein Abstellen direkt auf dem Boden, vor der Wand usw.).
- f) BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: Wareneingangskontrollen vorverpackter Lebensmittel im Einzelhandel können auf die Kontrolle beschränkt werden, ob die Verpackungen unversehrt sind und die Temperaturen während des Transports akzeptabel waren, ohne dass regelmäßige Probenahmen und Untersuchungen vorgenommen werden müssen.
- g) BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: In manchen Fällen kann die Strategie der Lieferantenzulassung auf einfachen Verfahren wie zumindest der Überprüfung seiner Eintrags-/Zulassungsnummer beruhen, die garantiert, dass er amtlichen Kontrollen unterliegt. Bei Tätigkeiten, die mit höheren Risiken behaftet sind, kann sie um zusätzliche Anforderungen ergänzt werden.

3.5 Technische Wartung und Kalibrierung

- a) Der Wartungsplan sollte mit einem technischen Sachverständigen abgestimmt werden. Der Plan sollte Notfallverfahren umfassen für den Fall, dass Ausrüstung Mängel aufweist, sowie Anleitungen für den vorbeugenden Austausch von Dichtungen, Verschlüssen usw.
- b) Während der Ausführung von Wartungsarbeiten ist auf Hygiene zu achten.
- c) Bei der Kontrolle der Lebensmittelsicherheit und -hygiene kommt der Kalibrierung der Anzeige-/Messgeräte (z. B. Waagen, Thermometer, Durchflussmessgeräte) große Bedeutung zu. Über die Kalibrierung sind Aufzeichnungen zu führen.
- d) BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: Die Genauigkeit eines Thermometers kann mithilfe eines einfachen Vergleichs mit einem anderen, möglichst kalibrierten Thermometer, überprüft werden. Ein weiteres einfaches Verfahren besteht darin, das Thermometer, wenn es für die Temperaturmessung kalter Lebensmittel verwendet wird, in einem Glas mit Eiswasser, und wenn es für die Temperaturmessung heißer Lebensmittel verwendet wird, in kochendem Wasser zu testen.

3.6 Physikalische und chemische Kontaminationen aus der Produktionsumgebung (z. B. Öle, Druckfarben, Verwendung von (beschädigter) Ausrüstung aus Holz usw.)

- a) Wie häufig physikalische Gefahren (wie Glas, Plastik und Metall) zu kontrollieren sind, sollte anhand einer risikogestützten Analyse ermittelt werden (wie hoch ist die Wahrscheinlichkeit des Vorkommens im betreffenden Betrieb?).
- b) Es sollte ein Verfahren mit Anweisungen bereitstehen, wie bei Glasbruch und beim Bruch von harten Kunststoffen, Messern usw. vorzugehen ist.
- c) Wenn die Möglichkeit eines unbeabsichtigten Kontakts mit Lebensmitteln besteht, sollten im Umfeld der Lebensmittelverarbeitung nur Reinigungsmittel verwendet werden, die für Oberflächen geeignet sind, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Andere Reinigungsmittel sollten nur außerhalb der Produktionszeiten verwendet werden.
- d) Schmierstoffe müssen Lebensmittelqualität aufweisen, wenn sie im Umfeld der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden und die Möglichkeit eines unbeabsichtigten Kontakts mit Lebensmitteln besteht.
- e) Der Umgang mit möglichen chemischen Gefahren sollte ausschließlich geschultem Fachpersonal vorbehalten sein. Für Zusatzstoffe sollten vorzugsweise automatische Waagen verwendet werden.

3.7 Allergene

Allergene müssen im Rahmen des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit berücksichtigt werden. Das mögliche und unbeabsichtigte Vorhandensein von Stoffen oder Erzeugnissen im Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, stellt eine Gefahr für Verbraucher mit einer Lebensmittelallergie dar.

Nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ⁽⁴⁾ betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel müssen Verbraucher immer über das Vorhandensein einer Zutat oder eines Verarbeitungshilfsstoffes informiert werden, die/der Allergien oder Unverträglichkeiten auslöst, oder über Derivate eines Stoffes oder Erzeugnisses, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen. Die Liste der dieser Regelung unterliegenden Stoffe oder Produkte, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, kann in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 eingesehen werden, sie umfasst: glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere. Die Leitlinien zu den Anforderungen an die Kennzeichnung von Allergenen sind in der Bekanntmachung der Kommission 2017/C 428/01 ⁽⁵⁾ zu finden.

In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind Bestimmungen über das Allergenmanagement sowohl in der Primärproduktion als auch auf den folgenden Stufen festgelegt, wobei die Notwendigkeit eines umfassenden Präventivansatzes entlang der gesamten Lebensmittelkette betont wird. Eine gute Hygienepaxis ist erforderlich, um das Vorhandensein von Stoffen, die durch die Kontamination von Lebensmitteln (Kreuzkontamination) Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, zu verhindern oder zu reduzieren. Der Produktionsprozess und die Arbeitsverfahren müssen gegebenenfalls überprüft werden, um diese Anforderung zu erfüllen.

In der Primärproduktion, bei der Ernte oder der Schlachtung sollte im Rahmen des Allergenmanagements Folgendes berücksichtigt werden, um das Risiko einer Kontamination durch Allergene zu verhindern oder zu minimieren:

- Bewusstsein der Primärerzeuger für die Verwendung von Produkten (z. B. Kulturpflanzen, die unbeabsichtigt mit Kresse, Sellerie oder Senf kontaminiert sind), Substraten (z. B. Getreidestroh, das für die Erzeugung von Pilzen verwendet wird) und Pflanzenschutzmitteln, einschließlich Grundstoffen (z. B. Sulphiten), die als Allergene anerkannt sind;

- Erwägung einer Fruchtfolge, insbesondere wenn aus früheren Kulturen hervorgehende Erzeugnisse (Allergene) neue Kulturen kontaminieren könnten;
- Vermeidung und Prüfung von Kreuzkontamination während der Ernte, dem Schlachten (z. B. Eigelb in geschlachteten Legehennen, Getreide im Kropf von Geflügel), dem Handel, der Lagerung und dem Transport.

Auf den nächsten Stufen der Lebensmittelproduktion sollte Folgendes berücksichtigt werden, um dem Risiko der Kontamination mit Allergenen vorzubeugen oder es zu minimieren:

- Eingehendem Rohmaterial ist angemessene Aufmerksamkeit zu widmen, einschließlich der angeforderten Spezifikationen der Zutaten dieser Rohmaterialien, sofern diese nicht offensichtlich sind; sollte ein unbeabsichtigtes Vorhandensein von Allergenen in Rohmaterial aufgeführt sein, sollte der Lieferant dieses quantifizieren (mg allergener Eiweißstoff/kg Nahrungsmittel), damit der Nahrungsmittelhersteller eine Risikobewertung durchführen kann.
- Wenn regulierte Allergene oder solche Allergene enthaltende Produkte in Rohmaterialien oder Zutaten verwendet werden, sollte für eine Sensibilisierung der für das Allergenmanagement zuständigen Mitarbeiter gesorgt und besondere Aufmerksamkeit der sachgerechten Lagerung (minimales Risiko der Kreuzkontamination anderer Produkte), der Kennzeichnung der Allergene und der Anwendung von Rezepturen dieser Produkte gewidmet werden.
- Es sollten Verfahren eingerichtet sein, die den Austausch von Produkten (Rohmaterial, Zwischenprodukte und Endprodukte) und Kennzeichnungen verhindern.
- Es sollte mit strengen Maßnahmen für eine Minimierung der Kreuzkontamination von Produkten, die potenziell regulierte Allergene enthalten, mit anderen Produkten, die keine oder andere Allergene enthalten, gesorgt werden. Das Prinzip der Trennung sollte soweit möglich durch Verwendung getrennter Produktionslinien, Behälter und Lagervorrichtungen (z. B. gegebenenfalls geschlossener Verpackungen) oder eine spezifische Arbeitsmethode/Reihenfolge der Produktion, z. B. durch Planung (Herstellung von Produkten mit (dem höchsten Gehalt an) Allergenen am Ende des Produktionstages), Sensibilisierung (spezifische Schulungen) der Arbeitskräfte und Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Rückkehr an den Arbeitsplatz nach Essens- oder Trinkpausen befolgt werden.
- Die mögliche Kreuzkontamination sollte auch auf vorbereitenden Stufen (Entpacken, Vorbehandeln und Abwiegen von Zutaten usw.) und der

Produktion nachgelagerten Stufen, z.B. beim Sammeltransport, beachtet werden.

Auf allen Stufen, die eine Routineprüfung auf sichtbaren Schmutz nicht ermöglichen, sollte der Häufigkeit und Zuverlässigkeit der Reinigung von Ausrüstung verstärkte Aufmerksamkeit gewidmet werden. Auch eine Validierung/Verifizierung des Reinigungsverfahrens ist von Bedeutung. Beispiele: Schokolade wird in einem geschlossenen System hergestellt und es ist nicht möglich, in die Rohre hineinzusehen und auf diese Weise etwaige Ablagerungen zu erkennen. Es ist auch schwierig, sie einfach mit Wasser zu reinigen. In diesem Beispiel ist daher eine Validierung/Verifizierung des Reinigungsverfahrens durch eine Stichprobenanalyse zweckdienlich. In anderen Fällen, in denen eine Nassreinigung durchgeführt wird, kann das Reinigungswasser zur Prüfung auf allergene Rückstände analysiert werden. Die Auslegung des Analyseergebnisses hat jedoch angesichts der Verdünnung und Verteilung des spezifischen Allergens mit Umsicht zu erfolgen.

Der Umfang der Kontrollmaßnahmen für die Verhütung von Kreuzkontamination von Allergenen muss genau bestimmt werden, wobei der Anzahl und der Menge der verwendeten Allergene, der Komplexität ihrer Handhabung (z.B. Verarbeitung mit Vermischen gegenüber der ausschließlichen Handhabung vorverpackter Lebensmittel), der Anzahl der Produktwechsel (Risiko der Kreuzkontamination) und der Häufigkeit und Zuverlässigkeit (einfach anzuwenden oder nicht) der Reinigungsverfahren Rechnung zu tragen ist.

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gilt die Pflicht zur Kennzeichnung nur, wenn allergene Erzeugnisse oder Stoffe absichtlich als Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe zugesetzt wurden. Informationen über das mögliche und unbeabsichtigte Vorhandensein von Stoffen oder Erzeugnissen im Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, können auf freiwilliger Basis ⁽⁶⁾ bereitgestellt werden (Artikel 36 Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011). Freiwillig bereitgestellte Informationen für die Verbraucher müssen den Bestimmungen des Artikel 36 dieser Verordnung entsprechen. Insbesondere dürfen solche freiwillig bereitgestellten Informationen für die Verbraucher nicht irreführend, zweideutig oder missverständlich sein; und sie müssen gegebenenfalls auf einschlägigen wissenschaftlichen Daten beruhen. Bis zum Erlass solcher harmonisierten Bestimmungen sind Lebensmittelunternehmer dafür verantwortlich sicherzustellen, dass diese Informationen, wenn sie bereitgestellt werden, für Verbraucher nicht irreführend, zweideutig oder missverständlich sind.

Eine vorsorgliche Allergenkennzeichnung sollte nur erfolgen, wenn eine präventive Strategie nicht wirksam angewendet werden kann und das Erzeugnis für Verbraucher mit Allergien eine Gefahr darstellt. Die vorsorgliche Aller-

genkennzeichnung ist eine getrennte Angabe neben dem Zutatenverzeichnis und sollte auf den Ergebnissen einer angemessenen Risikobewertung basieren, die der Lebensmittelhersteller durchgeführt hat, um das mögliche und unbeabsichtigte Vorhandensein von Allergenen zu bewerten. Allergene, die (möglicherweise) aufgrund einer Kreuzkontamination im Erzeugnis vorhanden sind, sollten nicht in das Zutatenverzeichnis aufgenommen werden, da sie nicht absichtlich zugesetzt wurden und nicht Bestandteil der Rezeptur des Erzeugnisses sind. Eine solche Kennzeichnung sollte niemals als Alternative zu Präventivmaßnahmen verwendet werden.

Weiterführende Erläuterungen können hier eingesehen werden:

- Codex-Alimentarius-Verhaltenskodex für das Allergenmanagement im Lebensmittelbereich für Lebensmittelunternehmer ⁽⁷⁾
- Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens – Part 3: Review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens (Gemeinsame Ad-hoc-Sachverständigenkonsultation der FAO/WHO zur Risikobewertung von Lebensmittelallergenen – Teil 3: Überprüfung und Festlegung der vorsorglichen Kennzeichnung prioritärer Allergene in Lebensmitteln) ⁽⁸⁾
- The Guidance on Food Allergen Management for Food Manufacturers, developed by FoodDrinkEurope (Der Leitfaden zum Allergenmanagement im Lebensmittelbereich für Lebensmittelunternehmer, entwickelt von FoodDrinkEurope) ⁽⁹⁾
- Precautionary Allergen Labelling (PAL): a science-based approach based on Quantitative Risk Assessment (Vorsorgliche Allergenkennzeichnung: ein wissenschaftlich basierter Ansatz auf der Grundlage der quantitativen Risikobewertung) ⁽¹⁰⁾

3.8 Umverteilung und Spenden von Lebensmitteln

Umverteilung und Spenden von Lebensmitteln sind auf jeder Stufe der Lebensmittelkette möglich, wenn ein Überschuss von Produktionsmengen/Lagerbeständen besteht, finden aber meist auf der Ebene des Einzelhandels statt. Insbesondere im Einzelhandel könnten sich solche Lebensmittel dem Ende ihrer Haltbarkeitsdauer nähern, das entweder als „zu verwenden bis“ oder „mindestens haltbar bis“ ausgedrückt wird; hier gilt es, das Auftreten möglicher zusätzlicher Gefahren durch zusätzliche Maßnahmen der GHP (siehe unten) zu verhindern. Die Erleichterung der Lebensmittelspende ist eine Priorität des Aktionsplans der Kommission zur Förderung der Kreislaufwirtschaft, um Lebensmittelabfälle zu verhindern und die Ernährungssicherheit im Einklang mit den Zielen der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung zu fördern. Es wurden daher verschiedene Initiativen ergriffen,

um für eine sichere Umverteilung von Lebensmitteln zu sorgen, wobei es von größter Bedeutung ist, Lebensmittelabfälle so früh wie möglich zu verhindern:

- Einführung eines eigenen Kapitels Va „Umverteilung von Lebensmitteln“ in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, in dem die Bedingungen für die sichere Umverteilung von Lebensmitteln zum Zwecke von Lebensmittelspenden festgelegt sind.
- Einzelhändler können Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren (Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen), von Geflügel und Hasentieren mit Blick auf seine Umverteilung zum Zweck von Lebensmittelspenden unter bestimmten Bedingungen gemäß einer jüngst angenommenen Änderung ⁽¹⁾ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einfrieren. Der Vorteil dieses Verfahrens muss gegen bestimmte mikrobiologische Risiken, die mit dem Einfrieren und Auftauen verbunden sind, abgewogen werden.
- Weitere Hinweise zu diesen Hygienegesichtspunkten im Zusammenhang mit der Umverteilung von Lebensmitteln und Lebensmittelspenden sind Abschnitt 5 der Bekanntmachung der Kommission zum Einzelhandel zu entnehmen. Die Hinweise enthalten spezielle Empfehlungen für zusätzliche Maßnahmen der GHP in den Bereichen:
 - Kontrolle der Haltbarkeitsdauer,
 - Umgang mit Lebensmittelretouren,
 - Bewertung für Lebensmittelspenden, einschließlich Bewertung der restlichen Haltbarkeitsdauer,
 - Einfrieren von Lebensmitteln, die zur Lebensmittelspende bestimmt sind.

3.9 Umgang mit Abfällen

Die Lebensmittelunternehmer können die Vorschriften von Anhang II Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 am besten dadurch einhalten und die Einhaltung dokumentieren, dass sie für jede Abfallart (tierische Nebenerzeugnisse, verdorbene Lebensmittel, chemische Abfälle, überflüssiges/gebrauchtes Verpackungsmaterial) ein bestimmtes Verfahren durchführen. Wenn die Abfallentsorgung vorgeschrieben ist, sollte erfasst werden, wer für die Beseitigung zuständig ist, wie der Abfall gesammelt wird, wo er gelagert wird und wie die Abfuhr aus dem Betrieb erfolgt.

3.10 Kontrolle von Wasser und Luft

Über die recht ausführlichen Anforderungen in Anhang II Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hinaus sollte Folgendes berücksichtigt werden:

- a) Es sollten regelmäßige mikrobiologische und chemische Eigenuntersuchungen des Wassers durchgeführt werden, das unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt (ausgenommen Wasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgung). Die Häufigkeit der Untersuchung richtet sich nach der Wasserquelle, der vorgesehenen Verwendung des Wassers usw.
- b) Wenn Wasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgung vor seiner Verwendung in einem Tank gelagert wird, muss der Tank einer regelmäßigen Reinigung unterzogen werden.
- c) Bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs darf grundsätzlich nur Trinkwasser verwendet werden. In den anderen Fällen sollte wenigstens sauberes Wasser bzw. gegebenenfalls sauberes Meerwasser verwendet werden.
- d) Die Kontrolle des Wassers ist eine wichtige Form der Kontrolle mikrobiologischer und chemischer Gefahren in der Primärproduktion von Obst und Gemüse (Bewässerung, Reinigung bei der Ernte). Zusätzliche spezifische Hinweise wurden daher in Abschnitt 7.3 der Bekanntmachung der Kommission mit dem Leitfaden zur Eindämmung mikrobiologischer Risiken durch gute Hygiene bei der Primärproduktion von frischem Obst und Gemüse ⁽¹²⁾ aufgenommen. Zum Waschen von Obst und Gemüse für den unmittelbaren Verzehr wird nachdrücklich die Verwendung von Trinkwasser empfohlen.
- e) Lüftungssysteme sollten robust und zuverlässig sein. Die Lüftungssysteme sollten sauber gehalten werden, sodass von ihnen keine Kontamination ausgehen kann. In high-risk-/high-care-Bereichen, in denen kontrollierte Luft verwendet werden muss, sollte die Einrichtung von Positiv-Luftdrucksystemen sowie von geeigneten Luftfiltersystemen in Betracht gezogen werden.
- f) Kondenswasser ist meist das Ergebnis schlechter Lüftung. Kondenswasser sollte vermieden werden in Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, in denen sie gehandhabt oder wo sie gelagert werden, insbesondere wenn sie ihm ausgesetzt oder unverpackt sind.
- g) BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: Die Kontrolle des Wassers kann vernachlässigt werden, wenn Wasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgung verwendet wird; umfangreichere Kontrollen sollten dann durchgeführt werden, wenn eine betriebseigene Wasserquelle genutzt oder das Wasser aufbereitet wird.

3.11 Personal (Hygiene und Gesundheitsstatus)

- a) Die Mitarbeiter sollten über die Gefahren durch gastrointestinale Infektionen, Hepatitis und Wunden aufgeklärt sein, und erforderlichenfalls sollte ihnen die Handhabung von Lebensmitteln verboten werden bzw. sollten sie eine entsprechende Schutzausrüstung tragen. Relevante Gesundheitsprobleme sollten der Betriebsleitung gemeldet werden. Besonderes Augenmerk sollte Zeitarbeitskräften gelten, die mit den potenziellen Gefahren möglicherweise weniger vertraut sind.
- b) Die Hände sollten mindestens in folgenden Situationen regelmäßig gewaschen (und erforderlichenfalls desinfiziert) werden: vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettengang, nach der Pause, nach dem Entsorgen von Abfällen, nach Husten oder Niesen (in ein Einmaltaschentuch oder, falls es keine Alternative gibt, in den Ellenbogen), nach der Handhabung roher Lebensmittel, zwischen den Arbeitsgängen usw. Mit hygienisch verwendeten Einweghandschuhen kann einer Kreuzkontamination beim Umgang mit verzehrfertigen Lebensmitteln wirksam vorgebeugt werden. Die Hände müssen vor und nach der Verwendung gründlich gewaschen werden. Die Handschuhe dürfen nur einmal verwendet werden und sollten zwischen den Arbeitsgängen gewechselt werden, um Kreuzkontamination zu verhindern.
- c) Es sollten eine Haarbedeckung (sowie gegebenenfalls ein Bartschutz), geeignete Kleidung mit hohem Sauberkeitsgrad und möglichst wenig Taschen sowie das Verbot von Schmuck und Uhren in Betracht gezogen werden. Die Mitarbeiter sollten in unterschiedlichen mikrobiologischen Risikobereichen Kleidung oder Kleidungsstücke unterschiedlicher Farbe tragen.
- d) Beim Toilettengang oder bei der Beförderung der Mülltonnen auf die Straße sollte die Schutzkleidung möglichst nicht getragen werden.
- e) Bereiche, die für Essen und Trinken und/oder Rauchen ausgewiesen sind, sollten abgetrennt und sauber sein.
- f) Die Erste-Hilfe-Ausrüstung sollte leicht zugänglich und unmittelbar einsatzbereit sein.
- g) Die Zahl der Besucher sollte auf ein Minimum reduziert werden, und Besuche sollten den vom Lebensmittelunternehmer festgelegten Bedingungen unterliegen, um die Lebensmittelsicherheit nicht zu beeinträchtigen. Besucher sollten sich zumindest die Hände waschen und geeignete Schutzkleidung tragen, die der Lebensmittelunternehmer bereitstellt.

3.12 Temperaturüberwachung in der Arbeits- und Lagerumgebung

- a) Bei Bedarf sollten Temperatur und Feuchtigkeit (automatisch) aufgezeichnet werden.
- b) Es sollten vorzugsweise automatische Alarmeinrichtungen vorhanden sein.
- c) Temperaturschwankungen sollten auf ein Minimum reduziert werden, z. B. durch die Verwendung eines separaten Raums/einer separaten Tiefkühlanlage zum Tiefkühlen von Erzeugnissen, der/die vom Raum für die Lagerung von Tiefkühlprodukten abgetrennt ist.
- d) Die Kühl-/Erheizungsleistung sollte sich nach den jeweiligen Mengen richten.
- e) Es sollte auch die Temperatur im Produkt während der Lagerung und des Transports überwacht werden.
- f) Eine Verifizierung sollte regelmäßig erfolgen.
- g) BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: Bei der Abgabe an Kunden im Einzelhandel kann ein visuelles Monitoring der Temperatur im Regal erfolgen, während in größeren Kühlanlagen automatische Aufzeichnungs- und Warninstrumente eingesetzt werden müssen. In kleineren Betrieben kann auch ein Minimum-Maximum-Thermometer verwendet werden.

3.13 Arbeitsmethodik

Es sollten klare Anweisungen zum ordnungsgemäßen Einsatz der Ausrüstung gegeben werden, z. B. in Fragen der Verhütung einer Überladung bzw. einer Überlastung der Kapazität der Anlagen, bei der Risse entstehen, (zu) heißer Lebensmittel in Kühlungssystemen, wodurch ein schnelles Abkühlen nicht möglich ist, zu geringe Aufwärm-/Wärmeleistung gemessen an der Menge an Lebensmitteln in Warmhaltetischen von Verpflegungsbetrieben usw.

Die Arbeitsanweisungen oder Standardbetriebsverfahren sollten klar, genau und einfach gehalten werden und gut sichtbar bzw. leicht zugänglich sein. Sie können Anweisungen für Folgendes enthalten: wie gereinigt und Glasbruch unmittelbar entfernt und gemeldet werden muss, dass Kontrollposten nicht unbesetzt bleiben dürfen, dass fertige Produkte, die gekühlt werden müssen, schnellstmöglich in den Kühlraum gebracht werden müssen, dass die ordnungsgemäße Aufzeichnung schnellstmöglich erfolgen muss usw.

Gut platzierte Plakate und Zeichen können wesentlich zur Sensibilisierung und Anwendung richtiger Arbeitsmethoden beitragen.

3.14 *Lebensmittelsicherheitskultur*

Im Rahmen der Überarbeitung der allgemeinen Grundsätze für die Lebensmittelhygiene (CXC 1-1969) im Herbst 2020 wurden die Einrichtung und Aufrechterhaltung einer Lebensmittelsicherheitskultur (Food Safety Culture – FSC) als wesentliche Voraussetzung für das erfolgreiche Funktionieren eines jeden Systems für Lebensmittelhygiene bestimmt. Im März 2021 wurde durch die Verabschiedung der Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein eigenes Kapitel XIa zur FSC eingeführt, in dem die Bestandteile der FSC festgelegt wurden. Lebensmittelunternehmer, die Tätigkeiten außer der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen ausüben, müssen daher diese Vorschrift einhalten.

In Kapitel XIa des Anhangs II der Verordnung (EU) Nr. 852/2004 werden die folgenden Bestandteile einer FSC genannt:

- a) **Verpflichtung** der Betriebsleitung sowie aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln; die Anforderungen an die Verpflichtung der Betriebsleitung werden in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 weiter ausgeführt und festgelegt; die Verpflichtung der Beschäftigten umfasst, dass alle Beschäftigten eines Lebensmittelunternehmens den geforderten Umfang der Mitwirkung und der Beteiligung in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit wahrnehmen.
- b) **Führungsrolle** bei der Produktion sicherer Lebensmittel und der Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit; die Führungsrolle kann bestimmt werden als Wahrnehmung des Umfangs, in dem die Führungskräfte/Führungskraft des Lebensmittelunternehmens in der Lage sind/ist, die Mitarbeiter in die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit einzubeziehen, als Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und als Sicherstellung einer angemessenen Reaktion auf Risiken, Abweichungen und veränderte Gegebenheiten.
- c) **Sensibilisierung** aller Beschäftigten des Unternehmens für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit; Sensibilisierung ist die Wahrnehmung des Umfangs, in dem alle Mitarbeiter eines Lebensmittelunternehmens sich der innerhalb ihrer Arbeitsgänge relevanten Risiken in Bezug auf Lebensmittelsicherheit bewusst sind und diese beherrschen.
- d) Offene und klare **Kommunikation** zwischen allen Beschäftigten des Unternehmens, sowohl innerhalb eines Tätigkeitsbereiches als auch zwischen hintereinandergeschalteten Tätigkeitsbereichen, innerhalb einer Produktionsstätte oder zwischen unterschiedlichen Standorten eines Le-

bensmittelunternehmens, einschließlich der Mitteilung von Abweichungen und Erwartungen; Kommunikation bezeichnet die Wahrnehmung des Umfangs der Übertragung oder Verbreitung von Informationen über Lebensmittelsicherheit innerhalb einer Organisation.

- e) Verfügbarkeit **ausreichender Ressourcen** zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln; ausreichende Ressourcen sind als Wahrnehmung des Ausmaßes definiert, in dem das Lebensmittelunternehmen über die materiellen und immateriellen Mittel verfügt, die erforderlich sind, um seiner Unternehmenstätigkeit unter Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit nachzugehen (z. B. Zeit, Personal, Infrastruktur, Ausbildung/Schulungen und Verfahren).

Obwohl die Bestandteile einen subjektiven Charakter haben (Wahrnehmung), wurden Instrumente entwickelt, mit denen sich die FSC in einem Lebensmittelunternehmen objektiv bewerten lässt, siehe das Beispiel in Anlage 3. Mithilfe dieser Instrumente lassen sich Lebensmittelunternehmen und unterschiedliche Mitarbeitergruppen innerhalb eines Unternehmens (z. B. technisches Bedienpersonal gegenüber Betriebsleitung, unterschiedliche Standorte, in unmittelbarem Kontakt mit Lebensmitteln oder nicht) unter dem Gesichtspunkt vergleichen, inwieweit sie die Anforderungen an die FCS und ihre Bestandteile erfüllen, oder Tendenzen über einen bestimmten Zeitraum hinweg bewerten (durch wiederholte Anwendung des Instruments). Dies kann Anstöße dazu geben, Korrekturmaßnahmen zu ergreifen, zum Beispiel zusätzliche Schulungen bestimmter Mitarbeiter zu einigen oder allen Bestandteilen der FSC durchzuführen, die Kommunikationskanäle zu verbessern, in Ressourcen zu investieren.

Ein Beispiel für ein solches Instrument, das der Entwicklung und Bewertung der FSC zugrunde gelegt werden kann, ist eine Erhebung mit einer Reihe von Indikatoren/Vorgaben für jeden Bestandteil der FSC. Die Befragten können angeben, in welchem Maße sie zustimmen oder nicht zustimmen (z. B. auf einer Skala von 1 bis 5). Ein solches Instrument kann auch der Verifizierung der FSC in einem Lebensmittelunternehmen im Rahmen eines Audits zugrunde gelegt werden (siehe Anhang III). Andere Instrumente sollten auf der Website der Europäischen Kommission veröffentlicht werden, sobald sie verfügbar sind.

Geringfügig geänderte Ansätze und Bewertungsinstrumente (Leitfragen) werden von der Global Food Safety Initiative (GFSI) ⁽¹³⁾ entwickelt.

BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird ausdrücklich Folgendes festgelegt: „Bei der Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur sind Art und Größe des Lebensmittelunternehmens zu berücksichtigen“. Es ist offensichtlich, dass die Art des Erzeugnisses, z. B. seine Anfälligkeit für Kontamination, die Zunahme von Gefahren und

die Handhabung im Lebensmittelunternehmen den erforderlichen Umfang einer FSC beeinflusst, die Verpflichtung zur Herstellung sicherer Lebensmittel muss jedoch in allen Unternehmen eingegangen werden. In sehr kleinen Betrieben, etwa in familiengeführten Einzelhandelsunternehmen mit sehr wenigen oder keinen externen Arbeitnehmern, kann die FSC, z. B. die Mitwirkung an der Sicherstellung von Lebensmittelsicherheit bei der Arbeit und die Sensibilisierung für ihre Bedeutung, wahrscheinlich bereits vom Verbraucher selbst beobachtet und im Rahmen der üblichen Inspektionen und Audits durch zuständige Behörden festgestellt werden. In großen Betrieben mit unterschiedlichen Produktionsstätten sollte die regelmäßige Bewertung der FSC, die möglicherweise von externen Unternehmen unter Verwendung dieser Instrumente durchgeführt wird, die Aufdeckung von Schwächen (in bestimmten Produktionsstätten) ermöglichen und kann einen erheblichen Beitrag zu einer verbesserten Lebensmittelsicherheit leisten.

4 MONITORING, VALIDIERUNG UND VERIFIZIERUNG VON GHP

In einigen Fällen muss die GHP, insbesondere wenn sie eine verstärkte Aufmerksamkeit erfordert, ähnlich wie CCPs, einem Monitoring und in größtmöglichem Umfang einer Validierung sowie einer Verifizierung unterzogen werden. Bei der Bestimmung der Häufigkeit des Monitorings, des Umfangs der Validierung und der Verifizierung sollten die Art der Unternehmenstätigkeit und die Größe des Unternehmens berücksichtigt werden. Ein Monitoring ist typischerweise erforderlich für:

- Stufen mit Temperatur oder Temperatur-/Zeit-Bedingungen (z. B. Kühlen, Blanchieren);
- andere Spezifikationen, die wesentlich sind für die Sicherheit, etwa der pH-Wert und die Wasseraktivität (a_w) (sofern diese nicht als CCP betrachtet werden);
- Sichtprüfung zur Kontrolle der Effizienz der Reinigung (während die Verifizierung z. B. durch regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächen erfolgen sollte);
- Allergenmanagement, wenn solche Risiken als hoch eingestuft werden oder Kontrollmaßnahmen weniger leicht anzuwenden sind (z. B. Monitoring/Kontrolle auf sichtbaren Schmutz, siehe Abschnitt 4.7);
- Sichtprüfung von Verpackungen, mit der das Vorhandensein von Gasen, Beschädigungen oder falscher Kennzeichnung festgestellt wird;
- Wasserqualität, wenn Wasser aufbereitet oder nicht aus der öffentlichen Trinkwasserversorgung genutzt wird.

Die Validierung und Verifizierung dürften in einigen Fällen eine Beprobung und Untersuchung in Bezug auf mikrobiologische oder chemische Gefahren erfordern.

Die Aufzeichnungen über die Ergebnisse der Monitoring-, Validierungs- und Verifizierungsverfahren sollten aufbewahrt werden.

Korrekturmaßnahmen im Falle einer Abweichung von den vorgegebenen Normen der Lebensmittelsicherheit sollten zumindest eine Überprüfung der Umsetzung der GHP nach sich ziehen. Die Notwendigkeit einer Rücknahme und eines Rückrufs sollte im Einzelfall beurteilt werden, insbesondere im Falle einer Abweichung von einer GHP, die größere Aufmerksamkeit erfordert.

Bei häufigen Verstößen und Abweichungen sollte das Risiko erneut bewertet werden, in diesem Fall müssen Kontrollmaßnahmen möglicherweise überarbeitet werden.

Weitere Informationen darüber, was unter Monitoring, Validierung und Verifizierung zu verstehen ist, finden sich in Abschnitt 9 von Anhang II.

5 DOKUMENTATION UND AUFZEICHNUNGEN ÜBER DIE GHP

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist die Dokumentation der GHP nicht ausdrücklich vorgeschrieben. Es dürfte jedoch schwierig sein, eine Gefahrenanalyse durchzuführen und die Einhaltung der GHP nachzuweisen, wenn diese nicht dokumentiert und nicht in gewissem Umfang Aufzeichnungen geführt werden. Die GHP sollte im GHP-Plan dokumentiert werden und muss möglicherweise kontinuierlich um Aufzeichnungen ergänzt werden, wenn eine GHP, die größere Aufmerksamkeit erfordert, ermittelt wurde. Ein solcher GHP-Plan sollte Teil eines HACCP-Plans (in diesen integriert) sein (siehe Anhang II, Abschnitt 11). Die im HACCP-Plan empfohlenen Verfahren zur Dokumentation und zum Führen von Aufzeichnungen finden Anwendung: an die Art und die Größe des Unternehmens angepasst, die Verwendung allgemeiner Orientierungshilfen, die benannte verantwortliche Person, den erfassten Zeitraum etc.

Die empfohlene Dokumentation für GHP umfasst Folgendes:

- angewandte GHP;
- Arbeitsanweisungen, Standardbetriebsverfahren, Prüfverfahren;
- Verifizierungstätigkeiten;
- vorgesehene Korrekturmaßnahmen;
- Unterlagen (allgemeine Leitlinien, wissenschaftliche Nachweise usw.).

BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT:

- In bestimmten sehr kleinen Unternehmen sind dokumentierte Verfahren für die Reinigung und Desinfektion oder Sichtkontrollen möglicherweise nicht erforderlich, weil sämtliche Tätigkeiten von nur sehr wenigen Personen ausgeführt werden. Die Mitarbeiter müssen jederzeit in der Lage sein, die Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten auch ohne Vorhandensein dokumentierter Verfahren zu erläutern.
- Es ist in der Regel wichtiger, dass das Monitoring effektiv ausgeführt wird, als dass Aufzeichnungen darüber geführt werden. Daher könnte Flexibilisierung in Bezug auf das Führen von Aufzeichnungen eher akzeptabel sein als Flexibilität in Bezug auf das Monitoring selbst (z. B. seine Häufigkeit). Insbesondere in kleinen Betrieben ist es sehr viel wichtiger, dass die Aufrechterhaltung der korrekten Temperatur gewährleistet ist, als dass die Messergebnisse effektiv aufgezeichnet werden, und Aufzeichnungen können auch auf Fälle von Abweichungen oder gemessener Verstöße beschränkt werden (z. B. Versagen des Geräts zur Aufrechterhaltung der Solltemperatur).

Beispiele für Aufzeichnungen:

- Ergebnis des Monitorings der Kontrollmaßnahmen,
- beobachtete Abweichungen und durchgeführte Korrekturmaßnahmen,
- Ergebnisse der Verifizierungstätigkeiten.

BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: Aufzeichnungen können elektronisch geführt werden, sofern sie den zuständigen Behörden zwecks Prüfung der wirksamen Anwendung der Vorschriften auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden können, z. B. während eines Audits.

Anhang

- (1) https://ec.europa.eu/food/system/files/2018-10/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf
- (2) https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_en.pdf
- (3) Verordnung (EU) Nr. 528/2012.
- (4) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).
- (5) BEKANNTMACHUNG DER KOMMISSION vom 13. Juli 2017 über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die im Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind (ABl. C 428 vom 13.12.2017, S. 1).
- (6) In der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 werden die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts festgelegt. In Artikel 14 Absatz 3 wird Folgendes geregelt: „Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie zu berücksichtigen.“
- (7) CXC 80-2020; http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC_080e.pdf
- (8) <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/18/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-3-review-and-establish-precautionary-labelling-in-foods-of-the-priority-allergens>
- (9) https://www.fooddrinkurope.eu/uploads/press-releases_documents/temp_file_FINAL_Allergen_A4_web1.pdf
- (10) <https://www.fooddrinkurope.eu/wp-content/uploads/2021/05/Precautionary-Allergen-Labeling.pdf>
- (11) Delegierte Verordnung (EU) 2021/1374 der Kommission vom 12. April 2021 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 297 vom 20.8.2021, S. 1–15).
- (12) Amtsblatt C 163 vom 23.5.2017, S. 1.
- (13) <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>

Literaturverzeichnis

- | | |
|--|--|
| <i>Achenbach</i> | Verbandsgeldbuße und Aufsichtspflichtverletzung (§§ 30 und 130 OWiG) – Grundlagen und aktuelle Probleme, NZWist 2021, 321 |
| <i>Aligbe</i> | Lebensmittelbelehrungspflichten nach § 43 IfSG, LMuR 2021, 373 |
| <i>Bischoff/Buschulte/Rau</i> | Checkliste „Food Defense“ – ein Hilfsmittel für die Schwachstellenanalyse in Lebensmittelbetrieben, Journal of Consumer Protection and Food Safety 2023 (Vol. 18), 465 |
| <i>Bittmann/Bannach</i> | Strafrechtliche Vermögensabschöpfung aufgrund von Straftaten nach dem LFGB, LMuR 2024, 211 |
| <i>Drescher/Fleischer/
Schmidt (Hrsg.)</i> | Münchener Kommentar zum HGB, Band 7 – Transportrecht, 5. Aufl. 2023 |
| <i>Edling</i> | Kommentar zur Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) – Eine Handlungshilfe für den sicheren Umgang mit Tiefkühlprodukten, 2021 |
| <i>Erbs/Kohlhaas (Hrsg.)</i> | Strafrechtliche Nebengesetze, Kommentar, 252. EL Juni 2024 |
| <i>Gärditz</i> | Lebensmittelbehördliche Verdachtsveröffentlichungen nach strafprozessualer Verfahrenseinstellung, LMuR 2023, 111 |
| <i>Gaukel</i> | Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln, frische logistik 4/2003, 25 |
| <i>Göhler (Hrsg.)</i> | OWiG, Kommentar, 19. Aufl. 2024 |
| <i>v. Heintschel-Heinegg</i> | Anmerkung zu OLG Nürnberg, Endurt. v. 30.3.2022 – 12 U 1520/19 (Haftung des Geschäftsführers wg. Compliance), LMuR 2022, 555 |
| <i>v. Heintschel-Heinegg/
Wallau</i> | Das abgelaufene Verbrauchsdatum – und einige seiner (Rechts-)Folgen, LMuR 2024, 80 |
| <i>Immel</i> | Jahresrückblick Rechtsprechung zum Verbraucherinformationsrecht (2021) – Teil 1: Verbraucherinformationsgesetz (VIG), LMuR 2022, 177 |
| <i>Immel</i> | Jahresrückblick Rechtsprechung zum Verbraucherinformationsrecht (2022), LMuR 2023, 350 |
| <i>Immel</i> | Jahresrückblick Rechtsprechung 2023 zum Verbraucherinformationsrecht, LMuR 2024, 222 |

Literaturverzeichnis

- Karg/Mitmeier/Wallau* Was ist ein „geeignetes Verfahren“ zum Schädlingsmanagement?, ZLR 2020, 573
- Karg/Wallau* (Hrsg.) Praxisratgeber für Schädlingsmanagement in Lebensmittelbetrieben, 2. Aufl. 2023
- King/Wallau* Ein jeder lernt nur, was er lernen kann, LMuR 2023, 16
- Knorre/Demuth/Schmid* (Hrsg.) Handbuch Transportrecht, 3. Aufl. 2022
- Krenberger/Krumm* (Hrsg.), OWiG, Kommentar, 6. Aufl. 2020
- Ludwig* Behebung und Verfolgung von Lebensmittelverstößen, 8. Aufl. 2024
- Martell/Wallau* Das neue Kennzeichnungsrecht für Backwaren, 2012
- Meisterernst* Lebensmittelrecht, 2. Aufl. 2024
- Meisterernst/Loginov* Anmerkung zu OVG Sachsen, Beschluss vom 05.10.2023, 3B 168/23, ZLR 2024, 291
- Meyer* Lebensmittelüberwachung – Fragen & Antworten, 3. Aufl. 2021
- Roffael/Wallau* § 12 LFGB – Notwendig, überflüssig oder gar rechtswidrig?, LMuR 2024, 167
- Roffael/Wallau* Pflichtendelegation im Lebensmittelrecht – Erste Skizze von Formen, Voraussetzungen und Folgen, LMuR 2024, 380
- Reiche* Entstehungsweise von DIN-Normen und ihre Bedeutung für das Lebensmittelrecht, LMuR 2024, 19
- Rothländer* Logistik im Lebensmittelhandel – Prozesse, Strukturen und Informationssysteme, 2023
- Scavio/Wallau* Die Transport- und Lebensmittelrechtlichen Rechtsfolgen einer Unterbrechung der Tiefkühlkette, TransportR 2018, 177
- Sosnitza/Meisterernst* (Hrsg.) Lebensmittelrecht, Kommentar, 190. EL August 2024
- Streinz/Meisterernst* (Hrsg.) BasisVO/LFGB – Verordnung (EG) Nr. 178/2002/Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, Kommentar, 2. Aufl. 2025

- VDOE e. V. Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft – Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit umsetzen, 2019
- Wallau* Sind Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a S. 1 Nr. 3 LFGB Sanktionen im unionsrechtlichen Sinne?, LMuR 2024, 327

Normen/Standards

- BRCGS Food Safety Globaler Standard Food Safety Ausgabe 9, August 2022
- DIN EN ISO 22000:2018 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2018); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2018
- FSSC22000 Scheme-Interpretation-Article-Laboratory-analysis-of-parameters-critical-to-food-safety, Version 1, June 2024
- FSSC22000 Scheme-Interpretation-Article-Quality-Control Version 1, October 2023
- FSSC22000 Scheme Food Safety Management System Certification, Version 6.0, April 2023
- GFSI 2020: The GFSI Benchmarking Requirements, Version 2020-1
- IFS Food Standard zur Auditierung der Produkt- und Prozesskonformität in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität, Version 8. April 2023
- IFS Logistics Standard for auditing logistics services in relation to product safety and quality, Version 3, December 2023
- IFS Progress Logistics, Development program for assessing logistical services in relation to product safety and quality, Version 1, June 2016
- Technical Specification ISO/TS 22002-1 First edition 2009-12-15: Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food manufacturing Programmes prérequis pour la sécurité alimentaire – Partie 1: Fabrication des aliments
- Technische Regel DIN ISO/TS 22002-1*DIN SPEC 10540-1 Ausgabedatum: 2017 09 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit – Teil 1: Lebensmittelherstellung (ISO/TS 22002-1:2009)
- QS-System Dokumentencenter mit allen relevanten Systemdokumenten über den Link: <https://www.q-s.de/dokumentencenter/dokumente.html> (zuletzt abgerufen am 30.12.2024)

Zu den Autoren

Rechtsanwalt **Rochus Wallau** hat Rechtswissenschaften in Bonn studiert und war zunächst als Strafverteidiger in einer bundesweit tätigen Kanzlei im Bereich des Wirtschafts- und Umweltstrafrechts tätig. Hiernach war er Referent für Lebensmittelrecht beim Lebensmittelverband Deutschland (seinerzeit: BLL e. V.) in Berlin. Seit 2014 ist er als Geschäftsbereichsleiter Lebensmittelrecht & Qualitätsmanagement in einem süddeutschen Handelsunternehmen tätig. Seine Beiträge in diesem Buch spiegeln ausschließlich seine persönliche Auffassung wider.

Rochus Wallau hat eine Vielzahl von Beiträgen zum Strafrecht, Strafprozessrecht und Lebensmittelrecht veröffentlicht. Er ist u. a. Kommentator der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung im Großkommentar zum Lebensmittelrecht von Sosnitza/Meisterernst und Mitherausgeber und Schriftleiter der Zeitschrift Lebensmittel & Recht (LMuR).

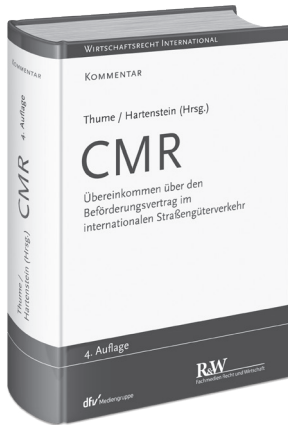
Prof. Dr. jur. Tobias Eckardt promovierte zu einem transportrechtlichen Thema. In seiner anschließenden, fast zwanzigjährigen, rechtsanwaltlichen Tätigkeit in einer norddeutschen Sozietät spezialisierte er sich neben dem nationalen und internationalen Transportrecht auf das internationale Kaufrecht. Die laufenden Entwicklungen auf diesen Gebieten begleitet er als Schriftleiter bzw. Herausgeber u. a. der Zeitschriften „Internationales Handelsrecht“ und „Transportrecht“. Daneben ist er Autor verschiedener Fachbeiträge sowohl in Form von Kommentaren als auch von Aufsätzen im In- und Ausland. 2023 wechselte er vom Anwaltsberuf in Lehre und Forschung an der Hochschule Bremerhaven mit einem Schwerpunkt auf dem Transport- und Logistikrecht. Das internationale Straßentransportrecht und das Recht der elektronischen Traditionspapiere bilden zwei seiner Interessenschwerpunkte.

Prof. Eckardt engagiert sich als Gründungsmitglied im CMR Advisory Council und war als Delegierter der Bundesrepublik Deutschland an den Verhandlungen zum United Nations Model Law on Warehouse Receipts beteiligt.

Dr. agr. Georg Sulzer, Dipl.-Ing. agr. (Univ.), ist Agraringenieur und promovierter Mikrobiologe (TUM). Ein Auslandsaufenthalt in der industrienahe Forschung als Stipendiat der Alexander-von-Humboldt Stiftung führte in die USA. Weitere Tätigkeiten waren bei zwei Unternehmensberatungen mit den Schwerpunkten LIMS-Systeme, Managementsysteme und Controlling. In 2005 gründete er Umweltgutachterbüro Dr. Sulzer. Seine Tätigkeitsschwerpunkte liegen in den Bereichen Schulung, Training und Beratung zu allen Fragen von Managementsystemen (Qualität, Umwelt, Arbeits-

sicherheit, Lebensmittelsicherheit, Energie, HACCP, Food Defense-Konzepte u. a.). Er ist als Umweltgutachter und als eigene Zertifizierungsstelle sowie als leitender Auditor für weitere Zertifizierungsstellen tätig. Zudem ist er Umweltgutachter (EMAS), IFS-Auditor, Sicherheitsingenieur (VBG Technik); öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Qualitäts- und Umweltmanagement in der Lebensmittelindustrie der IHK Passau. Neben zahlreichen Vorträgen, Tagungsbeiträgen hat er auch Fachbücher zu den Themen Food Defense und Food Fraud veröffentlicht.

Führender Wegweiser im Transportrecht



Thume/Hartenstein (Hrsg.)

CMR – Übereinkommen über den Beförderungsvertrag im internationalen Straßengüterverkehr

4. Auflage 2025 | Wirtschaftsrecht

International | 1.184 Seiten

Hardcover | € 289,00

ISBN: 978-3-8005-1810-4

Weitere Informationen

shop.ruw.de 



Aktuell erläutert werden u.a.:

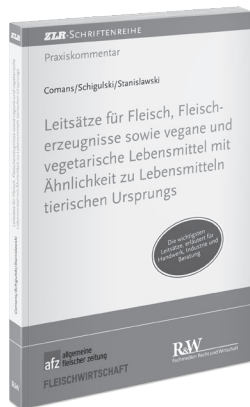
- Berichte aus neun europäischen Staaten
- Besonderheiten der Rechtsprechung in diesen Ländern von namhaften Autoren
- die seit Erscheinen der 3. Auflage ergangene, zum Teil grundlegend neue Rechtsprechung (u.a. des EuGH) und neue Literatur
- unterschiedliche Auslegungen einzelner Vorschriften auch in anderen Mitgliedstaaten

Von Experten aus der Praxis

Dr. **Karl-Heinz Thume** † war als Rechtsanwalt und Fachanwalt viele Jahrzehnte schwerpunktmäßig für Vertriebs-, Transport- und Versicherungsrecht tätig. Im Münchener HGB-Kommentar behandelte er die §§ 407- 424.

Dr. **Olaf Hartenstein** ist seit über 20 Jahren in Hamburg als Rechtsanwalt tätig, insbesondere im Transport- und Schifffahrtsrecht, im internationalen Handels- und Prozessrecht sowie im Versicherungsrecht.

Leitfaden für Handwerk, Industrie und Beratung



Comans/Schigulski/Stanislawski

Leitsätze für Fleisch, Fleischerzeugnisse sowie vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

1. Auflage 2023 | ZLR-Schriftenreihe

265 Seiten | Broschur | € 49,00

ISBN: 978-3-8005-1849-4

Weitere Informationen

shop.ruw.de 



Der Praxiskommentar beleuchtet

- die Rechtsnatur der Leitsätze
- den Anwendungsbereich der Leitsätze
- den Geltungsbereich neuer Leitsätze
- Leitsätze, die nicht die zutreffende Verkehrsauffassung beschreiben
- die Bedeutung der Leitsätze für die Bezeichnung im Rechtssinn
- die Anforderungen an eine Auslobung als Spitzenqualität bei Fleischerzeugnissen
- Vorgaben zur Verwendung von Rework in Fleischerzeugnissen

Die Autoren

Prof. Dr. **Clemens Comans** ist Partner und Gründungsmitglied der Kanzlei cibus Rechtsanwälte und berät Lebensmittelunternehmen seit dem Jahr 2010.

Sascha Schigulski ist seit 2007 als Rechtsanwalt auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts tätig. Im Jahr 2018 gründete er mit drei Kollegen die Kanzlei cibus Rechtsanwälte.

Dr. **Dieter Stanislawski** ist Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene. Er ist als öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger der IHK Hannover für Lebensmittelhygiene tätig.