



---

## Kurzinformation

### Desinfektion von Transportfahrzeugen und -behältern zur Beförderung von Lebensmitteln bei Grenzübertritten

---

Dieser Kurzinformation liegen Fragen nach bestehenden Vorschriften zur Desinfektion von Transportfahrzeugen und -behältern bei Grenzübertritten, speziell im Rahmen der Zollabfertigung, zugrunde. Die Arbeit fokussiert sich im Wesentlichen auf allgemeine Hygienevorschriften für den Transport von Lebensmitteln. Die Rechtslage hat sich diesbezüglich durch die Corona-Pandemie bislang nicht verändert.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) schreibt auf seiner Informationsseite „Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?“ unter der Frage „Können importierte Waren aus Regionen, in denen die Krankheit verbreitet ist, Quelle für eine Infektion beim Menschen sein“: „Aufgrund der bisher ermittelten Übertragungswege und der relativ geringen Umweltstabilität von Coronaviren ist es nach derzeitigem Wissensstand unwahrscheinlich, dass importierte Waren wie importierte Lebensmittel, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände und Spielwaren, Werkzeuge, Computer, Kleidung oder Schuhe Quelle einer Infektion mit dem neuartigen Coronavirus sein könnten. Diese Einschätzung gilt auch nach der jüngsten Veröffentlichung zur Überlebensfähigkeit der bekannten Coronaviren durch Wissenschaftler der Universitäten Greifswald und Bochum.“<sup>1</sup>

Der Zoll schreibt auf seiner Internetseite: „Das Robert Koch-Institut schätzt derzeit eine Infektion mit dem neuartigen Coronavirus über importierte Waren als unwahrscheinlich ein, da im Vorfeld eine Kontamination stattgefunden haben müsste und das Virus nach dem weiten Transportweg noch aktiv sein müsste.“<sup>2</sup>

---

1 [https://www.bfr.bund.de/de/kann\\_das\\_neuartige\\_coronavirus\\_ueber\\_lebensmittel\\_und\\_gegenstaende\\_uebertragen\\_werden\\_-244062.html](https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html).

2 [https://www.zoll.de/DE/Fachthemen/Zoelle/Coronakrise/Zoelle/zoelle\\_node.html#doc370358bodyText2](https://www.zoll.de/DE/Fachthemen/Zoelle/Coronakrise/Zoelle/zoelle_node.html#doc370358bodyText2) .

In Deutschland gelten umfangreiche sowohl europarechtliche als auch nationale Normen im Bereich der Lebensmittelhygiene. Eine Übersicht bietet die Seite „Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).<sup>3</sup> Auch der Import von Lebensmitteln ist sowohl europarechtlichen als auch nationalen Vorschriften unterworfen.<sup>4</sup> Die Einhaltung der Leitlinien der EU-Kommission obliegt danach dem Importeur, der als erstes Glied in der inländischen Handelskette für die Verkehrsfähigkeit der eingeführten Produkte verantwortlich ist. Das BMEL verweist ferner auf eine Internetseite der EU zu Importbedingungen, auf der ein Dokument „GUIDANCE DOCUMENT Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls“ der Kommission verlinkt<sup>5</sup> sowie ein Link zu „General guidance on EU import and transit rules for live animals and animal products from non-EU countries“<sup>6</sup> eingestellt ist.<sup>7</sup>

Eine ausführliche Darstellung des europäischen und nationalen Hygienerechts würde in diesem Kontext zu weit führen. Auf folgende Grundsätze wird hingewiesen:

Grundlegende Regelungen im EU-Recht betreffen

- Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind: sie haben die allgemeinen Hygienevorschriften (Gute Hygienepraxis) des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004<sup>8</sup> zu erfüllen, die insbesondere den Schutz der Primärerzeugnisse vor Kontaminationen und Schadstoffrückständen sicherstellen sollen.
- Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind: für sie gelten die allgemeinen Hygienevorschriften des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, z. B. Anforderungen an Betriebsstätten, Räume, Beförderung, Wasserversorgung, Personalhygiene etc.<sup>9</sup>

Anhang II Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht Regelungen für die Beförderung vor. In Anhang II, Kapitel IV (Beförderung) Ziffer 1 heißt es: „Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die

---

3 <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Texte/Rechtsgrundlagen.html> .

4 S. die Seite des BMEL „Deutsche Einfuhrvorschriften für Lebensmittel“, [https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/KontrolleRisikomanagement/Texte/Einfuhrvorschriften.html;jsessionid=3263B87585F2F76C8E1BAFA8B0B56008.1\\_cid288#doc431770bodyText1](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/KontrolleRisikomanagement/Texte/Einfuhrvorschriften.html;jsessionid=3263B87585F2F76C8E1BAFA8B0B56008.1_cid288#doc431770bodyText1) .

5 [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/ia\\_ic\\_guidance\\_import-requirements.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/ia_ic_guidance_import-requirements.pdf)

6 [https://ec.europa.eu/food/safety/international\\_affairs/trade/non-eu-countries\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en).

7 [https://ec.europa.eu/food/safety/international\\_affairs/trade\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade_en).

8 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=DE>. Englische Fassung unter <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=DE>.

9 <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Texte/LebensmittelhygieneImHandel.html>.

---

Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.“ Es schließen sich weitere detaillierte Regelungen bei der Beförderung an.

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004<sup>10</sup> sieht darüber hinaus spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vor.

Spezielle Anforderungen ergeben sich ferner aus der nationalen Verordnung zum Schutz gegen die Verschleppung von Tierseuchen im Viehverkehr (Viehverkehrsverordnung - ViehVerkV)<sup>11</sup>. Abschließend wird auf die Richtlinie des BMEL über Mittel und Verfahren für die Durchführung der Desinfektion bei anzeigepflichtigen Tierseuchen<sup>12</sup> hingewiesen.

Alle Links wurden zuletzt am 9.4.2020 aufgerufen.

\*\*\*

---

10 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=DE> , englische Fassung <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=DE>.

11 Viehverkehrsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. März 2010 (BGBl. I S. 203), die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 3. Mai 2016 (BGBl. I S. 1057) geändert worden ist, [http://www.gesetze-im-internet.de/viehverk\\_v\\_2007/ViehVerkV.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/viehverk_v_2007/ViehVerkV.pdf) , s. insbesondere Abschnitt 7, Reinigung und Desinfektion.

12 [http://www.gesetze-im-internet.de/viehverk\\_v\\_2007/ViehVerkV.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/viehverk_v_2007/ViehVerkV.pdf) .